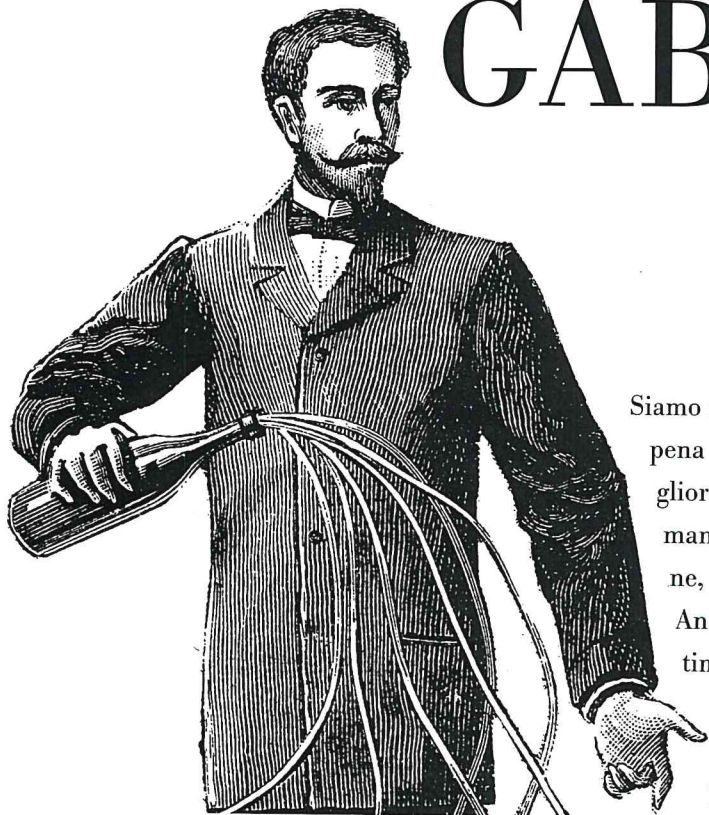
Carissimi lettori di "Un Vigneto Chiamato Friuli",
essere stato recentemente nominato Presidente dell'ERSA mi impone di presentarmi a Voi, importanti utenti di questa nostra rivista, quale persona che ha sempre propugnato la difesa e la salvaguardia di quei valori culturali e di tradizione della nostra Piccola Patria che sono legati alla terra e alle produzioni agroalimentari friulane.
Il vino, il prosciutto di San Daniele, il formaggio Montasio, la grappa, la gubana e tutte le altre produzioni enogastronomiche regionali, rappresentano l'esaltazione della civiltà agricola, del duro lavoro dei campi e negli opifici di trasformazione, delle gioie e dell'orgoglio di coloro che in questo settore operano e che non sempre raccolgono quei consensi, quelle soddisfazioni e quei sostegni che indubbiamente meritano per la loro professionalità ed abnegazione.
Conosco perfettamente, perché vivaista viticolo, e quindi operatore in un settore specifico della coltivazione della vite, le aspettative, le ansie ed anche le soddisfazioni di chi, all'agricoltura, dedica il proprio impegno. E so apprezzare l'alta qualità dei nostri prodotti agroalimentari proprio perché ne ho vissuto e ne vivo da sempre, di matrice friulana quale sono, il tragitto, gioioso e sofferto a un tempo, dalla terra al calice e al piatto che traguardo con occhio attento e che gusto con palato accorto.
Non sono uomo di tante parole. A volte posso apparire cauto nei giudizi – che sono comunque sempre ponderati e basati sulla consapevolezza del ruolo che mi è stato affidato – ma il rigore, non disgiunto da una equilibrata duttilità, è per me una forma mentale, unita all'entusiasmo e, soprattutto, a uno sconfinato amore – un po' il mio vessillo – per questa splendida regione di cui vorrò essere, sempre ed ovunque, ambasciatore nel mondo.
È in quest'ottica che mi auguro che "Il Vigneto Chiamato Friuli" si affermi ancor più come punto di riferimento per tutti coloro che avranno occasione di leggere quanto verrà pubblicato su questa rivista di promozione dei prodotti agroalimentari del Friuli-Venezia Giulia. A chi opera nella commercializzazione dei prodotti enogastronomici, ai ristoratori, ai buongustai d'Italia e agli stranieri che desiderano apprezzare i nostri prodotti, vada l'augurio di una proficua e piacevole lettura che auspico foriera di attenzione verso i produttori di questa terra che non è solo crocevia di culture, di lingue e di etnie, ma anche fornitrice di molti alimenti trasformati di eccellente qualità.
Un sentito ringraziamento vada a chi ha intravisto la possibilità di dare un contributo al miglioramento della nostra agricoltura attraverso la mia nomina a Presidente dell'ERSA; un grazie sentito a tutti coloro che mi hanno accolto nell'Ente con entusiasmo e con auspici di futura fattiva collaborazione, ai componenti il Consiglio d'Amministrazione che hanno dimostrato di essere persone estremamente motivate e consapevoli dei problemi d'affrontare e da risolvere.
Da voi che ci leggete mi aspetto un contributo d'idee e di azioni tale da garantire al comparto dell'agroalimentare friulano un futuro ricco delle soddisfazioni che merita.

Il Presidente
Bruno Augusto Pinat

DALL'IVA AUMENTATA ALL'EUROPA SCHIZOIDE

VITICOLTORI GABELLATI

Siamo nel novantotto. Il duemila è alle porte. Abbiamo appena terminato di scambiarci gli auguri per un anno migliore del precedente, finiti i panettoni e le bottiglie di spumante che già la realtà è riapparsa dopo la breve illusione, con tutti i problemi connessi.
Anch'io ogni tanto mi lascio trasportare da un certo ottimismo. Ne è prova l'editoriale del numero precedente di questa rivista. Lo sto sbirciando mentre le dita battono i tasti, e mi mangio le unghie. Me la prendo con me stesso per la momentanea debolezza e mi scuso coi lettori. Già, son ridiventato un lamentatore ufficiale, e penso che condividerete la mia diagnosi, priva peraltro di "somatostatina" per la cura.
I motivi per ridiventare lamentatore sono moltissimi. Non vi reciterò interamente le litanie delle prefiche, ma alcuni punti vanno evidenziati.
Punto primo: l'IVA passata dal 9% al 20%. Evviva l'IVA salvatrice della Patria. La tassa sale del 110% e da Roma ci convincono che l'inflazione è pari all'1,6%. Pinocchio aveva un nasino da bebé rispetto ai nostri bravi Ministri, maestri di gabelle e non di riforme.
Il vino, con un solo decreto, è diventato da alimento a bene di lusso, da bevanda nazionale alla portata di tutti, a bene voluttuario. E pensare che il caviale, il salmone e le aragoste, fino a pochi anni fa avevano l'IVA al 4%! Vabbene, come dicono a Roma. Resta pur sempre l'acqua dubbia del rubinetto per dissetarci. A questo si aggiunga la politica europea in difesa del vino, chiusa con un catenaccio calcistico, non più una politica di concorrenza commerciale con l'estero. In Europa arriva vino da tutto il mondo, prodotto con tutto ciò che da noi è vietato. Ma quel che più sorprende è il silenzio totale del mondo del vino e del mondo agricolo.

I contadini non hanno mai fatto scioperi, se non quelli di facciata. I cortei romani degli agricoltori facevano le fortune delle trattorie locali. Ci hanno riprovato ora col latte, facendo i duri. È il primo esempio. Non sono personalmente favorevole a queste forme di protesta, ma almeno alcuni agricoltori hanno mostrato denti e muscoli. Era ora! Esaurito il primo lamento, passiamo al secondo.
L'Unione Europea ci ha legato, mani e piedi, con leggi, leggine, regolamenti e via elencando. L'opera di mummificazione è stata completata dalla legislazione italiana. Non si possono piantare vigneti, non si può produrre più uva, non si può arricchire più di tanto, non si può nulla. Al di fuori dell'Unione si può tutto: si piantano vigneti all'impazzata, le rese per ettaro sono libere, lo zucchero fabbrica i gradi, i vari acidi tartarico, malico, citrico, lattico danno acidità, la glicerina è un toccasana, i tannini si prendono dove si trovano, idem per il colore. E non mi fermo qui. Vediamo la funzione della barrique per dare al vino il gusto raffinatissimo di boisè. Le cantine di tutto il continente americano, australiano e africano usano le barriques per il giro turistico dei visitatori. Ma nelle botti di acciaio si fermenta il vino coi trucioli di rovere o con la polvere dello stesso! Evviva il gusto di legno, il gusto internazionale. Evviva i beoti europei che s'incantano davanti a queste bottiglie.
E l'Europa che fa? Lo abbiamo detto sopra. Davanti a tale allegra enologia, davanti a tale aggressività s'è chiusa a riccio, usa il catenaccio, ma non per fermare queste importazioni: per bloccare noi europei con leggi sfornate giorno e notte, con un ritmo da guiness dei primati.
Ce n'è abbastanza per fare il lamentatore ufficiale? Penso di sì. Con tante scuse per l'editoriale precedente e con tanti auguri, manco a dirlo, per un millenovecentonovantotto migliore del novantasette

O M M

Questa rivista è pubblicata
a cura dell'ERSA -
Ente Regionale per la Promozione
e lo Sviluppo dell'Agricoltura
del Friuli-Venezia Giulia.

Presidente: Bruno Augusto Pinat.
Direttore: Flavio Culot.

Direzione e redazione:
33100 UDINE
via Poscolle, 6 - «Casa del Vino»
Telefoni: 0432/297068/509394/506097
Fax: 0432/510180.

Direttore responsabile:
PIERO PITTARO

Direttore editoriale:
Andrea Cecchini.

Coordinamento editoriale:
Michele Popolani.

Hanno collaborato:
Maria Pia Bonessi, Cesare Govi,
Gianni Pistrini, Marina Di Ronco,
Vanni Tavagnacco

Comitato di redazione:
è composto da Bruno Augusto Pinat,
Gianni Bignucolo, un rappresentante
dei produttori viticoli,
uno dei produttori ittici, e un rappresentante
per ciascuno dei seguenti Consorzi:
Consorzio del Prosciutto di San Daniele
Consorzio tutela del Formaggio Montasio
Consorzio tutela del Marchio Gubana
Consorzio tutela della Grappa Friulana.

Progetto Grafico: Ferruccio Montanari.
Impaginazione: Giovanna Bianchi.

Fotografie e illustrazioni:
Archivio ERSA, Elio Ciol, pg. 28, 38-40.
Ulderica Da Pozzo, pg. 40, 41.
Marco Codutti/Ikon, pg. 41.
Giuseppe Assirelli, pg. 36.
Gabriele Crazzoli, pg. 34.
Gianni D'Affara, pg. 37.
Walter Menegaldo, pg. 32-34.
Stampa e confezione:
Arti Grafiche Friulane.

«Un Vigneto chiamato Friuli»
Nuova serie anno XV n. 4.
Autorizzazione del Tribunale di Udine
n. 20 dell'11 giugno 1983
Sped. abb. post. comma 20/c art. 2 legge
662/96 - filiale di Udine
Chiuso in tipografia nel dicembre 1997.

In copertina: Afro, *Banchetto rustico,* 1937.
Udine, casa Cavazzini.

UN SALUTO

Bruno Augusto Pinat è stato nominato dalla Giunta del Friuli - Venezia Giulia nuovo presidente dell'ERSA. Pinat succede al professor Franco Frilli che, alla scadenza di un mandato che lo ha visto impegnato in un appassionato e proficuo lavoro di riorganizzazione dell'ente, si dedicherà ora con rinnovato entusiasmo alla ricerca e all'insegnamento universitario, peraltro mai trascurati anche durante l'impegnativo incarico al servizio dell'agricoltura regionale. Di seguito, riportiamo il profilo del nuovo presidente Bruno Augusto Pinat:

Diplomatosi perito aziendale, dopo un anno di tirocinio in un noto studio di commercialista entra nell'azienda del padre Mario. Nel 1977 vince una Borsa di studio per partecipare ad un corso organizzato dalla CEE per tecnici della distribuzione alimentare condotto da docenti della Bocconi di Milano e della facoltà di Agraria della Cattolica di Piacenza.
A fine studio ritorna nell'azienda paterna dove potenzia la produzione vivaistico-viticola, divenendo in pochissimo tempo uno dei leader del settore, sia per quanto riguarda la produzione, altamente qualificata, che per le innovazioni tecnologiche mirate alla produzione delle barbatelle innestate.
Contemporaneamente entra in contatto con i più importanti istituti di ricerca nazionali ed esteri con i quali consolida rapporti di collaborazione e scambio di informazioni. Nel 1988 viene eletto presidente dell'Associazione vivaisti viticoli della Regione Friuli-Venezia Giulia, organismo di rappresentanza di categoria che, attraverso le imprese associate, rappresenta il 75% delle barbatelle innestate prodotte annualmente in Italia ed il 40% nel mondo, operando in oltre 28 Paesi europei e sudamericani.
Apprezzatissimo organizzatore, ha profuso nel settore vivaistico in particolare e, per estensione, in quello vitivinicolo tutti i suoi sforzi per una crescita qualitativa della viticoltura regionale. Ha collaborato in modo determinante nel dar vita e nel promuovere la prima ed unica esposizione internazionale delle barbatelle di Gorizia denominata "Eurovite". È stato tra gli ideatori ed ha collaborato fattivamente a livello sia propositivo che operativo per la realizzazione del Centro regionale di miglioramento genetico e selezione clonale in campo viticolo.
Si è sempre distinto per la capacità di instaurare rapporti costruttivi con i maggiori responsabili della viticoltura regionale e nazionale, per le sue doti umane non comuni, per l'impegno serio e costante nel promuovere, valorizzare e tutelare la figura del vivaista viticolo professionista, per la consapevolezza che, alla base di una grande viticoltura, deve esserci un grande vivaismo.

A R I O

Vanni Tavagnacco

AD OGNI VINO IL SUO BICCHIERE

GUIDA TRA FLÛTE, SVASATI E A BALLON

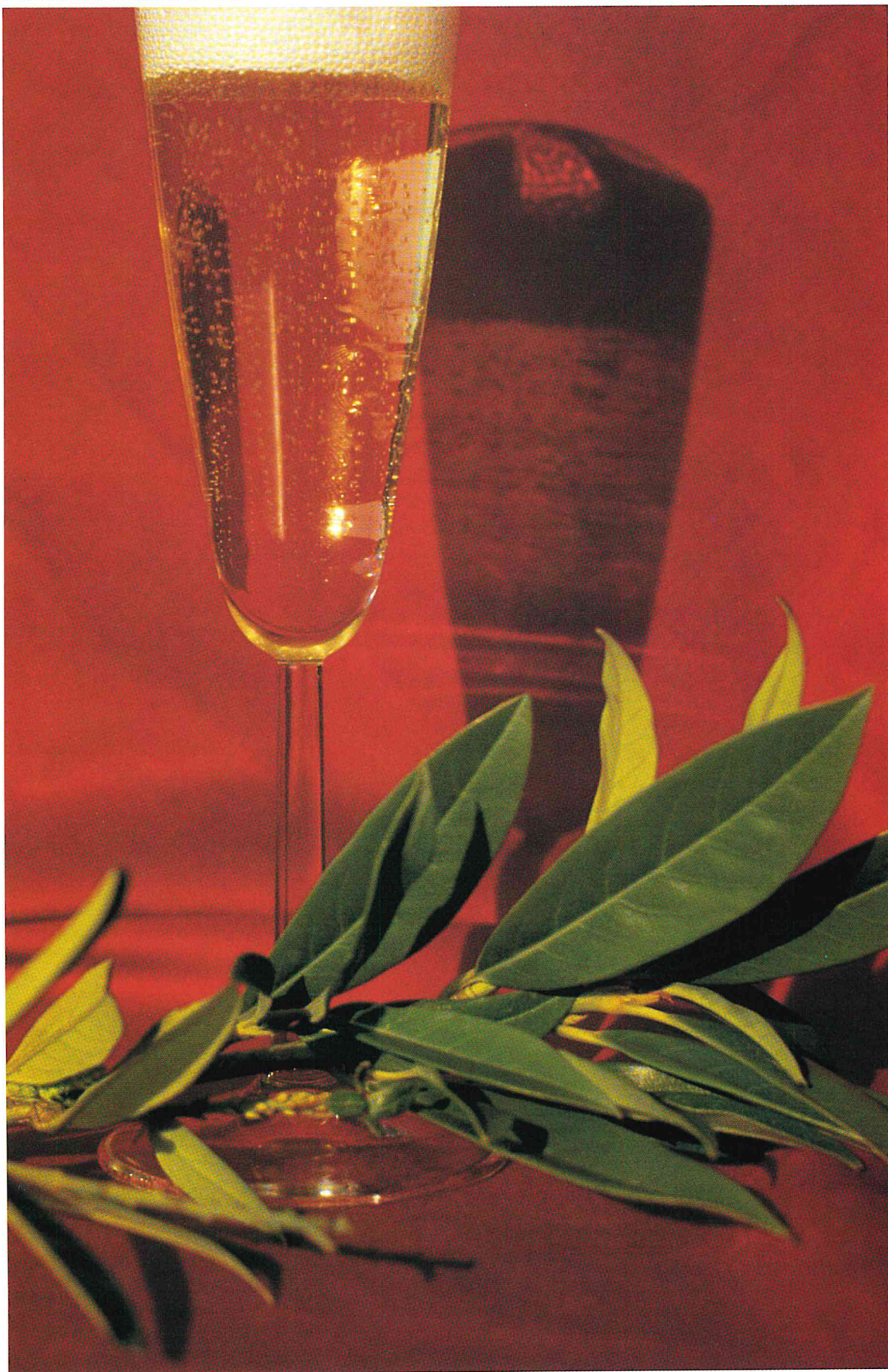
La storia

Oggigiorno il bicchiere e il vino sembrano inseparabili: il vino si trasporta e si conserva in bottiglia e si beve nei bicchieri di vetro o di cristallo.

Ma da quale momento storico l'uomo ha fatto ricorso al bicchiere di vetro per bere il vino?

Si sa che il vetro fu inventato 4000 anni a.C., ma l'uso del bicchiere soffiato risale soltanto al I secolo a.C. quando i Romani importarono l'arte vetraria dalla Siria e presto scoprirono quanto il vino fosse più apprezzabile se bevuto nel vetro.

Nel 1330, dopo secoli di coppe e vasi senza gambo, ecco il nuovo tipo di bicchiere: è grande, con lo stelo molto alto, più o meno fine. La coppa è a forma di tulipano: questo bicchiere lo troviamo sulla tavola di re, vescovi, monaci e osti.

A sinistra: *La giovane cameriera* (particolare), Josef Mensing Gallery, Hamm-Rhynern © 1994 Max Volkhard (1848-1935).

MERLOT

Cenni storici

Anche il Merlot, come i cugini Cabernet franc e sauvignon, proviene dalla Gironda (Bordeaux). In Italia è stato portato dal senatore Pecile e dal conte Di Brazzà nel 1880, da dove poi si è diffuso in Friuli prima, e poi nel Veneto. Nel 1896 il conte Savorgnan di Brazzà presentava all'esposizione di Cividale il primo vino Merlot, ottenendo come premio la medaglia d'oro. In Friuli i primi impianti sono stati effettuati a San Giorgio della Richinvelda e Fagagna, sede appunto delle aziende del senatore Pecile. Altro notevole sviluppo ebbe per merito dell'accademico della vite e del vino comm. G. Morelli de Rossi. Nella collezione ampelografica della Reale Scuola di Viticoltura e Enologia di Conegliano lo ritroviamo intorno al 1880.
Da queste zone il Merlot si è diffuso nel vicino Veneto. L'abbondante produzione, la buona qualità del vino, la rusticità del vitigno hanno spianato la via alla diffusione un po' generale su tutto il territorio nazionale, tantoché lo stesso Mondini, nel 1903, lo cita coltivato in Piemonte, Lombardia, Veneto, Friuli, Emilia, Toscana, Lazio e Meridione.

Accostamenti gastronomici

Vino da: arrosti fritti e umidi di carni bianche e rosse (in particolare coniglio e pollame). Va servito intorno ai 18-20 gradi.

Vino

Descrivere questo vino è abbastanza difficile, non tanto per la complessità del suo gusto, quanto per la diversità dei terreni su cui la vite viene coltivata. Di Merlot ne troviamo un'enormità: dal vino comunissimo da pasto, al vino eccellente da bottiglia. Giudichiamo comunque un Merlot di collina o di grave. È certamente un gran vino, pieno, robusto, ricco di colore, quasi sempre basso in acidità fissa, fattore che ne condiziona l'invecchiamento. Profumo e sapore leggermente erbaceo. Vinoso, con profumo netto di lampone da giovane. Da vecchio (due-tre anni) si affina notevolmente, acquista un sapore asciutto con piacevole fondo amarognolo, mentre sviluppa un notevole fine bouquet.

Nel XV secolo si abbandona il bicchiere con le gambe (o stelo) per il "gobelet". Quest'ultimo è di forma cilindrica ed è utilizzato da tutte le classi sociali. Lo troviamo infatti sulle tavole dei ricchi borghesi come dei vignaioli.

Con il Rinascimento tutta l'Europa, ed in particolare le Corti reali ed imperiali, acquistano i migliori prodotti dell'arte vetraria di Venezia.

Il XVIII secolo apporta all'industria vetraria cambiamenti radicali che avranno conseguenze anche per la tavola (vetri al piombo e al potassio – cristalli inglesi e boemi). Ma è nel XIX secolo che la cristalleria ha grande diffusione, mantenendo i princìpi del servizio da tavola dell'800. E ora? Ora si è fermamente convinti che solo il vetro e il cristallo, sottili, brillanti e trasparenti, stimolino appieno i cinque sensi della degustazione del vino, che debbono dare piacere edonistico totale, godimento sensuale di gusto, di olfatto, di sguardo.

Oggi si contendono il mercato delle cristallerie eccellenti case internazionali. Si possono ricordare le austriache Riedel, di origine boema, e la Orrefors, la danese Holme Gaard, la svedese Kosta Boda, l'irlandese Waterfort, la polacca Swarosky, la finlandese Ittala e le famosissime Baccarat e Cristal d'Arques francesi. Non vanno del resto dimenticate le migliori produzioni italiane della cristalleria di Censo e la tradizionale produzione muranese.

A destra: Osias Bert il Vecchio, Alan Jacobs Gallery, Londra.

◀ **ERRATA CORRIGE**

Ripubblichiamo la scheda del vino Merlot, che nel numero precedente era stata stampata con errori e manchevolezze tipografiche, di cui ci scusiamo con i lettori.

Vetri e cristalli

Il vetro ordinario è composto di sabbia, calce, soda, talvolta anche da magnesite; non contiene mai composti di piombo (litargirio e minio). Il cristallo, invece, contiene potassa in sostituzione della soda, e composti di piombo.

Il vetro ordinario può essere soffiato (lastre per finestre, bottiglie) o stampato, secondo la forma e la dimensione degli oggetti. Il cristallo serve per lo più per piccoli oggetti fatti a soffiatura o stampati, e può venire anche colato per le grosse lastre da specchio. Il cristallo si presta maggiormente alla lavorazione di oggetti piccoli e fini, avendo una maggiore viscosità allo stato di semifluido.

Il vetro può essere variamente colorato (bottiglie, vetri dorati) ma anche quando è bianco ha una leggera iridescenza verdognola che si rende visibile quando gli spessori sono forti. Nel cristallo le materie prime sono scelte con maggiore cura, in modo da ottenere sempre una perfetta assenza di colorazione. La speciale composizione e la lavorazione del cristallo gli conferiscono una densità, lucentezza, trasparenza, rifrangenza e purezza del colore che lo rendono molto apprezzato per oggetti artistici.

Vocabolario del vino

Continuiamo in questo numero la pubblicazione di un piccolo dizionario multilingue riguardante i termini del vino, tratto dal *Dizionario Moët-Hachette del Vino* (Edizioni Hachette). I termini principali sono tradotti (nell'ordine) in francese, inglese, spagnolo, tedesco e giapponese. L'ordine alfabetico delle sottovoci non è rigorosamente rispettato.

Abbreviazioni: * - rinvio /abusiv.- abusivo / acron.- acronimo / agg.- aggettivo / ant.- antico / avv.- avverbio / cfr.- confronta / deriv.- derivato / ecc.- eccetera / es.- esempio / f.- femminile / gener.- generalmente / intr.- intransitivo / inv.- invariabile / loc.- locuzione / m.- maschile / per est.- per estensione / per meton.- per metonimia / pl.- plurale / pop.- popolare / pron.- pronominale / s.- sostantivo / sin.- sinonimo / spec.- specialmente / tr.- transitivo / v.- verbo

A

Agrumi s. m.
Agrume - Citrus - Cítrico - Zitrusfrucht - kankitsu rui
Odore di frutta che ricorda quello degli agrumi (cedro, limone, arancia, pompelmo, ecc.).

Alambicco s. m.
Alambic - Still - Alambique - destillierblase - Jouryuu ki
Strumento impiegato nella distillazione (di vinacce, grappe, vini, ecc.) per la produzione di acquaviti, grappe, alcool di prima qualità, ecc.

Albicocca s. f.
Abricot - Apricot - Albaricoque - Aprikose - Anzu
Odore fruttato di alcuni vini rossi e bianchi che ricorda quello profumatissimo dell'omonimo frutto giallo; tipico dei vini liquorosi.

Albumina s. f.
Albumine - Albumin - Albúmina - Albumin - Arubumin
Sostanza proteica (albumina d'uovo o ovalbumina, albumina del sangue e sieroalbumina) utilizzata per il collaggio dei vini (spec. rossi).

Alcool s. m.
Alcool-Alcohol - Alcohol - Alkohol - Arukoru
Composto organico naturale del vino prodotto dalla trasformazione dello zucchero operata dai lieviti (fermentazione alcoolica). Nome generico attribuito agli alcool che danno calore al vino (un vino corroborante* contiene alcool in eccesso), prodotti dalla fermentazione del succo d'uva (*alcool primari, secondari* e *terziari*), il più importante dei quali, in quantità, è l'*alcool etilico* (formula chimica C^2H^5OH). Gli alcool si addizionano agli acidi per formare esteri, sostanze volatili odorifere.

Alcool svolto o effettivo
Titolazione* alcoolica acquisita. Alcool presente in un vino senza tenere conto dell'alcool potenziale.

Alcool potenziale
Titolazione* alcoolica potenziale. Alcool producibile mediante la totale fermentazione degli zuccheri presenti.

Alcool di prestazione vinica
Alcool proveniente da vinacce e da grappe di residui, che i produttori hanno l'obbligo di distillare per lo Stato a norma di legge.

Alcool rettificato
Alcool che ha subìto una nuova distillazione per un'ulteriore purifica.

Alcool totale
Somma dell'alcool potenziale e dell'alcool svolto.

Alcoolemia s.f.
Alcoolémie - Alcohol level - Alcoholemia - Blutalkohol - Arukoru kecchuu noud
Percentuale di alcool etilico presente nel sangue dopo l'assorbimento di una bevanda alcoolica.

Alcoolici s. m. pl.
Spiritueux - spirits - espirituosos - spirituosen - supirittsu
Insieme delle bevande con quantità variabili di alcool etilico estratto da sostanze vegetali e naturali in fermentazione, liquidi distillati dopo macerazione o fermentazione.

Alcoolico agg.
I. Alcoolique - alcoholic - Alcohólico - Alkoholisch - Arukoru no
Che contiene alcool; relativo all'alcool. *Fermentazione* alcoolica.*
II. Alcooleux - Alcoholic - Alcohólico - Alkoholisiert - Kou arukoru no
Si dice di un vino con alto tenore di alcool o di un vino privo di equilibrio in seguito ad un eccessivo dosaggio di alcool.
III.Spiritueux - spirituous - espirituoso - Alkoholisch - Kou arukoru do no
Vino alcoolico: vino corposo, robusto, ricco di alcool etilico.

Alcooligeno agg.
Alcoogène - Alcohol forming - Alcohógeno - Alkoholbildend - Arukoru seiseinou no
Potere alcooligeno: facoltà di elaborare alcool da parte dei lieviti.

Alcoolometro o alcolimetro s. m.
Alcoomètre - Alcoholometer - Alcohómetro - Alkoholmeter - Arukoru meta
Strumento atto a misurare il tenore di alcool delle bevande alcooliche.

Aldeide s. m.
Aldéhyde - Aldehyde - Aldehído - Aldehyd - Arudehido
Liquido volatile derivante dall'ossidazione di un alcool primario.

Aleatico *s. m.*
Aleatico - Aleatico - Aleatico - Aleatico - Areachiko
Vitigno rosso d'Italia e di Corsica (denominato aleatica), varietà di moscato, produce vini da dessert, vini dolci e vellutati, molto alcoolici, di lungo invecchiamento (es. *aleatico di Gradoli, aleatico di Puglia*).

Allappare v. tr.
Agacer - Set on edge - dentera (dar ~) - Zahnreizung - Ha ni shimiru
Produrre reazioni a livello dei denti, vino troppo acido o tannico, vino che lega in bocca.

Allegagione s. m.
Nouaison - Setting - Cuajado - Fruchtansatz - Ketsujitsu
Processo che si compie nei fiori dopo la fecondazione degli ovuli nell'ovario; inizio della formazione del frutto (acino) dopo la fecondazione.

Alone s.m.
Cordon - Cordon - Corona - Schaumkrone - Korudon
In un bicchiere di champagne o di spumante; bollicine di gas carbonico formatesi attorno al disco di vino, provenienti dalla filza* in ascensione. Sin.: corona.

Alterazione s. f.
Altération - Spoilage - Alteración - Verfälschung - Henpai
Modifica dello stato generale o di determinate qualità di vino (o di una bevanda alcoolica) causata da difetti o malattie che provocano il deterioramento del loro aspetto fisico, aromatico o gustativo (es. cattivo sapore).

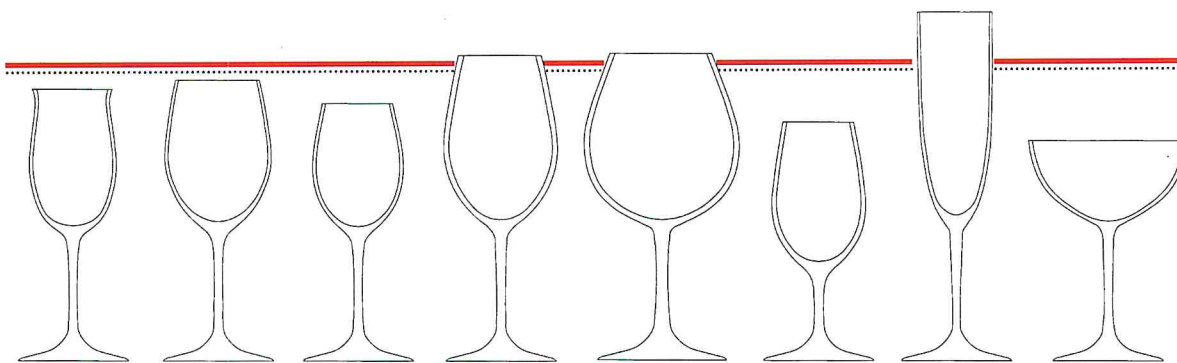
Amabile agg.
Aimable - Agreeable - Amable - Angenehm - Kokochi yoi
Si dice di un vino ben equilibrato, di gusto gradevole, leggermente dolce.

Amaro s. m.
Amertume - Bitterness - Amargor - Bitterkeit - Nigami
Sapore di scorze di noce amare, prodotto da alcuni vini rossi (tannici) sintomo di qualità, donde il nome di *amaro nobile. Malattia dell'amaro*, difetto originato da un vino molto amaro dovuto alla presenza di acroleina e di acido piruvico (degradazione parziale della glicerina, produzione di acido acetico e butirrico).

Amaro, A agg.
Amer, ère - Bitter - Amargo, A - Bitter - Nigai
Sapore amaro: uno dei quattro sapori fondamentali, che provoca una sensazione sgradevole, di acredine, in bocca, dovuta spec. ad alcuni polifenoli (tannici, ecc.).

Ambientare v. tr.
Chambrer - Chambrer - Chambrer - Zimmertemperatur - Shitsuon ni suru
Collocare il vino in una stanza (*ant. la camera che si trovava ad una temperatura di 14-15 gradi*) prima della degustazione in modo che acquisti la temperatura di servizio (*e permetta spec. ai vini rossi di esprimere la propria fragranza*).

Ambra s. f.
Ambre - Amber - Ámbar - Amber - Ryuuzenkou
Odore animale gradevole e pronunciato (mischiato).

Ambrato agg.
Ambré, ée - Amber - Ambarino, A - Bernsteinfarben - Kohaku iro no
Si dice di un vino bianco il cui colore o le sfumature ricordano la tinta dorata dell'ambra gialla. *La trasparenza ambrata di un vino.*

A tavola

La degustazione di un vino dovrebbe essere un piacere che coinvolge tutti i sensi: ciò può essere assecondato con dei bicchieri adatti. Innanzitutto il bicchiere deve essere di cristallo o di vetro cristallino, assolutamente non colorato né smerigliato, così da permettere di ammirare il colore e la limpidezza del vino. Materiali diversi dal cristallo e dal vetro, come ad esempio il metallo, potrebbero inoltre alterare il sapore della bevanda.

Per la degustazione è preferibile un semplice calice a gambo lungo, incolore, sottile, senza molature né sfaccettature, spigoli o qualsiasi motivo ornamentale. L'impugnatura del gambo deve essere più o meno lunga, a seconda del vino che il bicchiere deve contenere: se si tratta di un vino bianco, è preferibile un gambo lungo che eviti il contatto fra la coppa e la mano la quale potrebbe, con il suo calore, alterare la temperatura ideale di servizio del vino, oltreché trasmettere odori e profumi non graditi. Al contrario, per certi vini rossi e corposi, il tepore trasmesso dalle dita può giovare allo sviluppo degli aromi propri del vino.

Per tutti i vini, comunque, vale una norma generale: il vino deve essere "assaporato" innanzitutto con l'olfatto; perciò il bicchiere va riempito al massimo fino ai due terzi e, nel caso di vini particolarmente importanti, anche solo per un quarto. Così è possibile esaltare al massimo gli aromi propri del vino imprimendo al bicchiere un movimento dolcemente rotatorio che ossigena il vino e che volatilizza gli stessi aromi.

Per destreggiarsi fra i numerosi tipi di bicchieri si possono seguire i seguenti criteri funzionali che permettono di apprezzare il vino al meglio:

flûte per vini spumanti: stretta e slanciata, avvolge ed evidenzia la bollicine zampillanti che, quando sono sottili, fini e persistenti, annunciano all'occhio attento un grande vino spumante. Se il vino spumante è dolce e aromatico, come il Moscato, la flûte può essere sostituita da un bicchiere a forma di coppa;

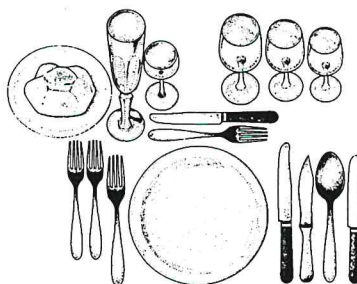
bicchiere slanciato per vini bianchi sapidi, per vini rossi giovani e novelli;

bicchiere leggermente svasato per i vini rosati;

bicchiere panciuto per i vini rossi di medio invecchiamento;

bicchiere grande a ballon per i grandi vini rossi, austeri e molto invecchiati.

Questi bicchieri possono essere utilizzati per ogni esigenza. Nei pranzi impegnativi se ne può ridurre il numero, lasciando solo quelli previsti dal menu. Possono essere limitati a due soli: uno per il vino (a calice) e uno per l'acqua (a tumbler). Il primo potrà essere cambiato man mano che si cambia il vino.

Sulla tavola i bicchieri devono essere disposti secondo un ordine di altezza decrescente da sinistra a destra: i bicchieri per il vino bianco sono più piccoli di quelli per il vino rosso. Il bicchiere per l'acqua è comunque disposto a sinistra

FRA DONNE CAVALCANTI A PELO
E IGNOTE GOLOSITÀ NAPOLEONICHE

I SATURNALI FRIULANI DOC

Dai borghi udinesi le Walkirie a conquistar il palio scatenate. Fra orge di stendardi, vessilli, bandiere costumi d'una Rinascenza di vezzosa fantasia verisimili da parer dotti, tavole golose – ch'è poi il salmo del goder furlano –, Udine s'è sfiziata di tre giorni di gaudio. Gente da ogni dove a mirar le bellissime fantine cavalcar a pelo, e siccome ignorava che vuol dir montar alla brava senza sella, l'eroimmaginazione s'appuntava sul pelo non del cavallo. Festa e agone d'indole rinascimentale, appena azzoppata dal pretensioso palio, un tantino barzelletta osé da terza media: sai che trasgressione una donnina nuda non a cavallo bensì, pudend'al vento, poggiata in posa al cavallo com'un vetturino stanco.
Era certezza, il trionfo arrise a Borgo Poscolle, che aveva assoldato una fantina toscana di sangue Erinni e Walkiria. Arsi gli ardori della tenzone tutti a nanna, ovvero tutti alle barbariche mense, però fini e distinte, non sobrie ma eleganti, dell'osteria del borgo trionfante, "Vecchio stallo", ti pareva? E il mattino baciò gl'invitti rari sobri residui esortanti "Che la festa continui". Che difatti andò avanti a taiut ombre bottiglie botticelle, canti rochi e costumi bellissimi dei borghi e delle città invitate austriache slovene ceche polacche. La sosta fu lo spazio d'un mattino, ché l'ansia per l'arrivo di Napoleone tenne tutt'in apnea. E Napoleone arrivò di lì a otto giorni, "Napoleone che simpaticone / é tutto Nerone, ma guardal'un pò".

***

"Stenterelo lo piccinin / ch'el balava s'un sisin / con la pel d'na pluga / al se fat una gran giuba / n'ha vansat un tuchetin / al se fat un pêr d'braghin".
Alle 11 di mattina dopo la pastina glutinata e il ris'al burro annegati nella forma, la mamma mi tirava giù dal seggiolone e via a dormire. Accostava gli scuri, si sedeva ai piedi del letto, e mi cantava "Stenterelo lo picinin", un motivo d'ilare berçeuse *della Bassa incappottata d'inverno nella fumana. Mi piaceva tanto, e un pò la penombra, un pò Stenterelo e il frinire omofono delle cicale, m'assopivo all'arùndine della fessura d'uno scuretto. La mamma era così contenta di vedermi addormentare sorridente.*
"Stenterelo m'é rimast'in mente per anni, e anche adesso mi torna di quand'in quando mentre mi faccio la barba. Un omarino piccinino che s'era fatta una ghiacchina colla pelle d'una pulce e cogli avanzi un paio di braghine. Così quando in terza elementare la maestra, volendo eccitare in noi l'emulazione eroica – eravamo Balilla, pupilla del Règime*, anzi "L'occhio del Duce brilla noi siam la sua pupilla" –, ci mostrò un'il-*

lustrazione con Napoleone, ermellino, scettro e globo, in mezzo a dignitari di Corte vestiti da soldatini di piombo, alti almeno tre volte lui, piccolino, buffo, un pastorello in maschera, si era proprio lui, "Stenterelo". Così tuttora è per me Napoleone. Una cosa che posso solo scrivere, parlarne guai: Gualtiera di devozioni giacobina, a sentirmi dire "Napoleon-Stenterelo" mi fulmina con occhi di basilisco. Le riforme napoleoniche giuridico giudiziarie agricole scolastiche cimiteriali le vann'insieme nella mente epicoletteraria di vestale del giacobinismo. E ignorano del Bonaparte la restaurazione della schiavitù nelle colonie francesi. Da Sanculotto a Imperatore, mo sorbole che carriera!

***

Quando il Côrso in preda a isterie conquistatorie, dal Manzanarre al Reno, sopite les ivresses *libertarie egalitarie fraternitarie mett'in moto le scalmane legislatorie, le genti pentite s'accorgono di qual pasta andat'a male è fatto, coniano una sorta di lessico* koiné, *"Dio ti mandi un Napoleone", "Che ti pigli un Napoleone", degradando gli ordinari accidenti a guai di seconda categoria.*
La vocazione beccaia del generalissimo lo trascina a lastricar di morti il suo boulevard de la gloire; *ispirato dalla* grandeur *devasta, saccheggia tesori d'arte in cambio di canali d'irrigazione e vespasiani. Sistema le cose in modo d'apparecchiare due guerre mondiali e soquante tirannidi, e a ramengo quanto resta del mondo. Napoleone, alto 1,20 largo 1,50 (in ogni reggia c'è per lui un lettino comprato nei negozi di bambole), iracondo, nepotista da far voglia a re Zog d'Albania e Breznev mess'insieme, amante* blitz *di donne, che in cambio di precoci eiaculazioni gli estorcono vicereami e ducati, e lo gratificano con storiche corna, "Napoleon di corna più che d'allor la testa hai cinta".*

Non mangia, dispeptico ulceroso, furibondo stitico, si concede una dieta imperiale (latte, verdure cotte, un pò di frutta) d'altro genere da quella inventatagli da Friuli doc. Che poi l'aveva derivata da tramande fantasiose: Cognac Napolen, balle! Wein Napoleon di Schoss Thurnstein, ma va là! Ma guardalo colla gelida manina sullo stomaco. Eppure allegrezza lo vuole testimonial *di peregrine* gourmendises *friulane: "Venghino le pietanze del Re!" E qui comincia la manfrina, una sorta di* danse macabre, *perché Friuli doc, tradizionale accademia di autoctone tavole della ridente amicizia, stavolta ineggia e disquisisce su gusti presunti di Napoleone e delle sue selvagge orde per niente amicali. In parole povere, quest'anno il dotto convegno "Le cucine della memoria" è stato dedicato alla "svolta napoleonica del mangiare friulano".*

E poi fra feste giacobine e girondine, pure una visita di devozione alla sala del trattato a villa Manin. Come dire un gaudisa memoria a uno dei momenti più melanconici della storia d'Europa: l'eclisse della Serenissima Repubblica di Venezia, impero mercantile quale nessun altro nella Storia. Invero già nei secoli dei lumi in via di sfaldamento, ma poggiata su palafitte d'eccelsa cultura, Vivaldi, Albinoni, i Marcello, Guardi, Bellotto, Canaletto, i Tiepolo, Longhi, Goldoni, i Gozzi, e le fastose feste nei palazzi di bellezza unica. Niente, Napoleone illuminato di cultura pastorizia, cancella la Repubblica veneta facendone subprovincia dell'Austria, che per i veneti è memoria nostalgica, comunque. Comunque un tantino masonecrofilo celebrale la propria dissoluzione medica.

Ma tant'è, il Friuli esorcizza il tempo tutto pellagra ed emigranti, e d'ogni evento guadioso o doloroso ne fa celebrazione lucida. Scommettiamo che il 2017, centenario di Caporetto, sarà una festa? Il trattato di Campoformido non fu evento molto più allegro.

***

A Friuli doc tutto cominciò con clownerie stradali, osterie aggettate sulle vie, dehors *in fiore, stand bancarelle canti e suoni, e il prammatico convegno napoleonico. Che aveva mandato segnali, la sera prima, col banchetto omonimo fatt'in spirito di finezza; campito nel menu un "Pulet marengo", inedito e senza meno ignorato dal Napoleone medesimo, notata l'assenza d'un "Canard Austerlitz", di sicura inesistenza. S'imparò molto al convegno su grappe, pasticceria ed evoluzione del mangiare dei soldati francesi in Friuli, che da quanto udito disprezzavano la polenta, delle patate golosa nourriture national non un cenno. È da dire che ai soldati napoleonici la polenta era piaciuta, probabilmente, senonché (quanti senonché hanno scaravoltato la Storia!) dovevan esser stati messi sull'avviso da un episodio negletto. Dunque in quei dì, narrano tramande patriottiche furlane, pare che un contadino di Torre di Pordenone, di midollo giacobino quindi, caricata s'un carretto tirato da un asino una fornacella a legna per tener in caldo la polenta, sia arrivato a Campoformido per offrire a Napoleone il cibo istituzionale friulano, "Ch'el senta, sior Napoleon, che bontà". Il Bonaparte assaggiò, che schifezza disse, la sputò in faccia al contadino, e lo fece impiccare. Il primo martire immolatosi per causa della polenta*

Maria Pia Bonessi

DALLA SORGENTE DI FLEONS
ALLA BUONA TAVOLA:
STORIA DI UN SUCCESSO

LA CLASSE È ACQUA

Aga. Aghe. Acqua. Water. Wasser. Vodo. Eau. Νερò. Acqua... Francescanamente sorella, amica della nostra salute, compagna e non rivale del vino, disarmante nella semplicità apparente e nella ricchezza intrinseca dei componenti, rassicurante negli abiti di vetro o di *polietilene tereftalato* (PET) con i quali entra nelle nostre case, invitante nella grafica delle etichette, attraente nei suoi nomi propri, convincente quando la si beve.

Scorre silenziosa e ha preso ormai molte destinazioni l'acqua che sgorga dalle fonti di monte e di pianura d'un Friuli giustamente famoso per i suoi vini e che sta scoprendo con orgoglio questo patrimonio profondo, puro e leggero, limpido e benefico. Una scoperta commerciale in parte recente, in parte già assimilata dal popolo dei consumatori nostrani e ben lanciata sullo scenario nazionale mentre nel campo delle acque minerali è in atto una vera e propria ricombinazione di rapporti tra marchi e proprietà e le multinazionali cedono, acquistano, scambiano italiche bollicine doc.

Delle circa 180 aziende che nella penisola imbottigliano acqua minerale una ventina copre l'80 per cento del mercato nazionale mentre le altre 160 si suddividono il rimanente quinto. Una giungla affollata in cui la sopravvivenza di produzioni locali spesso limitate è legata anche alla capacità distributiva.

In questo panorama le sue acque oligominerali friulane – la storica Goccia di Carnia e la recente Fonte Corte Paradiso – vivono, autonome, una situazione tutto sommato positiva e la straordinaria ricchezza delle loro sorgenti è garanzia... d'acqua per generazioni

100 litri di gocce al secondo

Quelle quattro gocce verdi su fondo bianco sono da anni qualcosa di più di un marchio. Sono la sintesi di una storia imprenditoriale a più passaggi e il richiamo visivo ad un messaggio promozionale in lingua friulana che in nome delle regole non varcò i confini locali. Restano comunque l'emblema nitido di un patrimonio idrico di straordinaria portata - 100 litri al secondo - che fanno della fonte alpina di Fleons, da cui deriva l'acqua oligominerale Goccia di Carnia, una delle più grandi d'Italia.

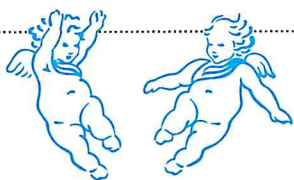
Il nome della sorgente prende origine dal luogo dove sgorga, a 1370 metri sul mare, in una zona impervia, inaccessibile - e, per spontanea equazione, incontaminata, - sul fianco del Monte Avanza nel cuore delle Alpi Carniche. Un dono naturale che sgorga dalla viva roccia con getto perenne e che i valligiani, da generazioni lontane, hanno imparato ad apprezzare per le sue virtù depurative e per il fresco sapore che definivano "dolce".

"O passeger che tenti il duro colle fermati a ber l'acqua di questa fonte". L'invito conferma una cognizione popolare avvalorata dal giudizio, già nel secolo scorso, di valenti geologi che la definirono "ottima sorgente", mentre più recentemente gli studiosi di idrologia medica ne hanno evidenziato le qualità diuretiche e i vantaggi in pediatria e nelle diete povere di sodio.

Sono trascorsi quasi 24 anni da quando ha preso il via l'attività di imbottigliamento. Erano anni, quelli, in cui cultura e attenzione per le acque minerali erano assai limitate da parte dei consumatori.

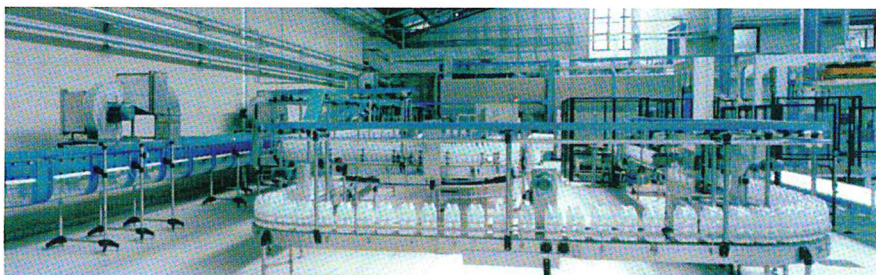
Dalle due linee di produzione dello stabilimento che sorge duecento metri più in basso della sorgente, immerso fra gli abeti, sono usciti nel 1997 55 milioni di bottiglie, in media ogni ora 25 mila in vetro e 15 mila in PET.

Una cascata di gocce che inondano le tavole del Friuli ma anche di Veneto, Trentino Alto Adige, Emilia Romagna, senza contare l'estero.

Eppure la storia della Goccia di Carnia è in un certo senso ricominciata, sotto il profilo degli investimenti tecnologici e promozionali, un paio d'anni fa, quando nel marzo 1996 è stata acquistata dalla società piacentina Terme di Sant'Andrea, che possiede diversi stabilimenti di acque minerali sparsi in tutt'Italia. Sono occhi friulani, però, quelli che seguono l'attività dello stabilimento. Il direttore Attilio Orsi, che al mondo delle acque minerali si era avvicinato attraverso la propria azienda di produzione bibite a Venzone, ne è alla guida da anni. E registra con soddisfazione i passi in avanti che l'azienda sta compiendo. Lavorando - sottolinea Orsi - appunto sul doppio fronte della dotazione tecnologica e della promozione commerciale. Dalla sua, la Goccia ha non solo la materia prima che per l'immutabile costituzione geochimica del bacino montano di provenienza costituisce garanzia di continuità nel tempo tanto della composizione chimica quanto della purezza biologica. C'è anche quel marchio indovinato con le quattro gocce verdi, promessa di salute anche per l'azienda. M.P.B.

Il Paradiso imbottigliato

LA SORGENTE DI POCENIA, TRA NATURA E TECNOLOGIA.

Matrimonio d'amore e d'interessi a Pocenia, nel piccolo borgo di Paradiso, tra natura e tecnologia, e i frutti da un anno e mezzo a questa parte escono copiosi, purissimi, dissetanti, pronti a conquistare i cittadini europei del terzo millennio.
Nella Tenuta San Francesco della Vigna, nel luglio del 1996, ha visto la luce la prima bottiglia dell'acqua della Fonte Corte Paradiso, alla quale subito si sono affiancate quelle delle diverse bibite confezionate con la stessa acqua: te' alla pesca, alla menta, al limone, aranciata, pompelmo, gassosa e spuma.
Pochi mesi di rodaggio e poi ha preso il via l'impressionante flusso di 45 mila bottiglie confezionate ogni ora e con meta diverse regioni italiane, Triveneto in testa, ma anche Germania, Est europeo, Nord Africa, per un export pari al 20 per cento del fatturato.
Da allora in un lungo modernissimo circuito di impianti nascosto dentro sobrie, rassicuranti e curatissime linee architettoniche che si rifanno ai cascinali d'un tempo, scorre un fiume di "fiale" di *polietilene tereftalato,* soffiate e gonfiate al ritmo di 6 ogni secondo, e poi riempite, tappate e sigillate con il metodo asettico usato per i medicinali. Prima di essere incellofanate passano il controllo d'un ispettore elettronico, ultima selezione prima dello stoccaggio.
L'igiene assoluta in un ambiente avveniristico, scintillante e altamente computerizzato, pone l'azienda fra le prime 20 in Italia per tecnologia.
Percorrendo la statale che da Castions di Strada porta verso Muzzana si vede l'imponente stabilimento stagliarsi sullo sfondo di una campagna ubertosa. Tutto intorno, la natura si prende la rivincita, offrendo a perdita d'occhio vigneti e campi a mais, barbabietola e soia in-

terrotti da quinte di pioppi e gradevoli boschette.

È l'altra faccia di una azienda condotta da quattro fratelli di una numerosa famiglia padovana di antica esperienza nel settore agroalimentare – i Crivellaro – con Pietro, per la parte commerciale, Francesco per quella agraria, Paola nella amministrazione e Serafino per le PR, che qui producono anche ottimi vini DOC Latisana e che solo dopo aver messo radici in Friuli, otto anni fa, hanno scoperto di avere un altro tesoro sotto i piedi.

"Abbiamo acquistato 350 ettari di terreni nel 1989 e – racconta Pietro – ben presto abbiamo sentito parlare della bontà dell'acqua di Paradiso che esce da diverse fontane disseminate nella campagna. Abbiamo deciso di farla analizzare per verificarne la qualità e di accertare le condizioni delle sorgenti. Avendo avuto lusinghieri riscontri abbiamo deciso di avviare tutta la procedura per ottenere le necessarie concessioni".

Un'operazione durata quasi cinque anni e conclusa con una ricerca di mercato per valutare limiti e prospettive dell'investimento e per capire le esigenze della distribuzione.

"Siamo sopra questo ben di Dio; è buona, è tanta, potrà essere una delle riserve a livello europeo; ci siamo detti: investiamo per l'acqua del 2000", sintetizza Pietro, orgoglioso dei risultati che danno lavoro oggi a una trentina di persone di Pocenia e dintorni, giovani di elevato profilo professionale. Una capillare rete di venditori assicura la commercializzazione del prodotto attraverso grossisti, la distribuzione organizzata e la grande distribuzione.

"È un dato importante", spiega Crivellaro. "Il nostro non è un prodotto di primo prezzo, ma di qualità garantita seppure ancora non di marca". Il sistema di produzione, confezionamento e vendita adottato alla Tenuta San Francesco della Vigna ha infatti ricevuto la certificazione ISO 9002 dalla norvegese DNV, una delle migliori società a livello internazionale. Una condizione che l'acqua di Corte Paradiso sulla scena italiana condivide per ora solo con Vera e Ferrarelle e che sui mercati europei ha un grande peso. Quando si dice "Dai una mano alla natura"...

M.P. B.

DNV

DET NORSKE VERITAS

QUALITY SYSTEM CERTIFICATE

Certificate No. CERT-01850-97-AQ-VEN-SINCERT

Si attesta che / This is to certify that

IL SISTEMA QUALITA' DI
THE QUALITY SYSTEM OF

TENUTA SAN FRANCESCO DELLA VIGNA S.r.l.
Via Crosaris, 16 - 33050 Paradiso Di Pocenia (UD) - Italy

E' CONFORME AI REQUISITI DELLA NORMATIVA
HAS BEEN FOUND TO CONFORM TO THE QUALITY SYSTEM STANDARD

UNI EN ISO 9002: 1994 (ISO 9002: 1994)

Questa certificazione è valida per il seguente campo applicativo:
This certificate is valid for the following product or service ranges:

Produzione, confezionamento e vendita di acque minerali e bevande analcoliche in P.E.T.
Production, packaging and sale of mineral water and soft drinks in P.E.T. bottles

Luogo e data
Place and date
Agrate Brianza, (MI) 1997-06-19

per l'Organismo di Certificazione
for the Accredited Unit
Det Norske Veritas Italia S.r.l.

Roberto Majocchi
Management Representative

SINCERT
Registrazione N. 003A

Questo certificato è valido fino:
This certificate is valid until
2000-05-21

Lead Auditor: Francisco Zamarron

Leonardo Omodeo Zorini
Approval Team Representative

LE MILLE SORPRESE DELL'ANDAR PER TORRENTI, FIUMI E SORGENTI

GIOCHI D'ACQUA ... IN CARNIA

Dell'acqua. "Essa è trasparente, fluida, visibile, senza colore, pochissimo elastica, ed incomprimibile - penetra un gran numero di corpi, ne discioglie molti ed è necessaria alla vegetazione delle piante, alla vita degli animali, ed alla nostra propria esistenza". Così scriveva l'Abate Leonardo Morassi (1806-1863), educatore e botanico, ne "Il contadinello dirozzato", lezione VI, dedicata all'acqua. Acqua che corre, lava, nutre e disseta ed è goccia, sorgente, torrente, cascata, fiume.

Lungo i suoi percorsi si sono sviluppate le attività dell'uomo e articolati i suoi abitati.

Chiese votive e ancone devozionali ne accompagnano lo scorrere, a tutela di un guado, a ricordo di un salvataggio miracoloso o, ancora, memori di una calamità. E le fontane dei paesi, a forma tonda, quadrata o talvolta di animale segnano il centro di gravità della piazza e, in un passato neanche tanto lontano, anche della vita della comunità.

Tante sono le acque della Carnia. Seguendone il richiamo, proponiamo, tra i molti possibili, alcuni percorsi e qualche sosta, là dove l'acqua è più buona e più fresca. E ci fermeremo ad ascoltare le sue storie o solo ad ammirarne la limpida, cangiante, cantante bellezza.

Chiaicis di Verzegnis. La fontana di Chiaicis com'era fino agli anni '60. A ogni paese la sua fontana. Quella di Chiaicis, in marmo rosso delle vicine cave, era caratterizzata da un leone affiancato da un pesce fantastico. Quella di Intissans, da un ariete. Leone ed ariete venivano anche un po' ad identificare gli abitanti dei rispettivi paesi, che erano così soprannominati con scherzosa allusione a tratti del temperamento. (Foto gentilmente fornita da Alberto Cella).

Acqua di Paradiso

Da Tolmezzo, attraversato il Tagliamento sul ponte Avons, si raggiunge in pochi chilometri l'abitato di Verzegnis, nome che indica collettivamente i centri di Chiaulis, Riviasio, Villa, Intissans, Chiaicis ed altre borgate oramai quasi del tutto abbandonate.

Verzegnis. Sorgente dell'Acqua di Paradiso.

I prati, i bei boschi di faggi e castagni, la felice disposizione dei borghi conferiscono al luogo particolare attrattiva. Vecchie mulattiere e comodi sentieri offrono una vasta scelta di passeggiate, piacevoli in tutte le stagioni. Dalla vicina Sella Chianzutan, la "Val", le possibilità escursionistiche si moltiplicano: dal Monte di Verzegnis ai remunerativi itinerari in Val d'Arzino e in Val di Preone.

Raggiunta e superata la frazione di Chiaicis, prendendo la strada che collega con Invillino, si arriva in breve, in uno slargo adiacente alla strada, alla sorgente dell'Acqua di Paradiso.

È un'acqua leggera e deve la sua piccola celebrità al fatto di essere estremamente pura e priva di residui; si dice in paese che è la più adatta anche a fare grappa, perché è l'unica che permetta di allungarla senza intorbidirla.

Il bosco misto, che circonda la sosta, offre una pausa di fresco e avvolge il passante col profumo di ciclamini, funghi ed erbe odorose.

Cascata della Plera

Lasciata l'Acqua di Paradiso, si prosegue per larghi tornanti verso Invillino. Aerei colpi d'occhio si aprono sulla piana sottostante, l'ordinata campagna, il colle Santino con l'antica Pieve di Santa Maria Maddalena.

Sulla sinistra, subito prima del ponte sul Tagliamento, una strada sterrata porta in una decina di minuti alla cascata della Plera. Ha il nome con sé: Plera, ovvero imbuto dalla forma delle rocce da cui

precipita l'omonimo torrente formando, come scriveva il Marinelli nella Guida della Carnia del 1906 "una veramente meravigliosa cascata a picco di un'altezza non facilmente misurabile, ma certo non inferiore a 25 m.". La cascata, a seguito del prelievo per lo sfruttamento dell'energia idroelettrica, non è più quella. Mantiene tuttavia, insieme alla bellezza del sito, rara suggestione.

Il Clap Forât

Attraversato il torrente Plera, in cui in questa zona, confluiscono una sorgente d'acqua dolce ed una di acqua Pudia, a piedi per un sentiero vario e pittoresco che tra eriche e mughi si snoda lungo il Tagliamento, si scende alla piana tra Villa Santina ed Enemonzo; il sentiero diventa qui pista ciclabile e, negli inverni nevosi, pista per sci da fondo. Dopo alcune belle radure, dove di sera è facile incontrare qualche capriolo, si raggiungono i prati. Una fontana, in località Casali Migotti davanti ad uno stavolo, offre la possibilità di dissetarsi.

Un chilometro più avanti, alla confluenza del torrente Seazza, oramai disseccato, con il Tagliamento, si può ammirare il cosiddetto Clap Forât, una sorta di arco naturale formatosi per erosione da un grosso masso. Nei pressi, il colle del Cjastellàt conserva, oltre al già esplicito toponimo, resti di antiche costruzioni.

Madonna del Ponte

Ritornando sui propri passi o proseguendo in direzione di Villa Santina per strade campestri, è d'obbligo la visita alla chiesa della Madonna del Ponte. La chiesetta votiva, una tra le più amate del terri-

torio, risale al tardo Cinquecento, e prende il nome dal suggestivo ponte arcuato che, nelle immediate vicinanze, permette di attraversare il Tagliamento per andare a Verzegnis.

È situata a ridosso del colle di Zucca, dove si possono visitare i resti di un importante complesso paleocristiano, recentemente ristrutturati e opportunamente forniti di apparati didascalici; a guardarla, sembra sorgere dal fiume.

E col fiume è legata la sua storia. La leggenda, infatti, racconta degli zatterai di Ampezzo che, fluitando il legname verso gli arsenali veneziani, trovavano qui protezione nella Madonna del Ponte.

La sua festa viene solennizzata l'8 di settembre, con il concorso di tutti i paesi vicini. Da Tolmezzo i fedeli venivano a piedi per i sentieri della pineta sostando alla chiesetta campestre di San Giovanni e Paolo ed alla chiesa di Madonna del Sasso, luoghi di culto situati anch'essi lungo il corso del Tagliamento, a riprova sia dell'importanza che aveva il fiume per la vita degli uomini, sia dei pericoli che ne derivavano.

Madonna del Sasso

La chiesa votiva di Madonna del Sasso, visibile dalla strada, subito dopo Villa Santina in direzione di Tolmezzo, risale alla fine del Quattrocento. È stata restaurata di recente ed è ricca di testimonianze d'arte, tra cui un pregevole altare in pietra scolpita e dipinta a firma dello scultore lombardo Carlo da Carona, attivo in Carnia e nella destra Tagliamento nel primo Cinquecento.

La chiesa è posta alla confluenza tra il torrente

Vinadia ed il Tagliamento, a protezione di un guado, pericoloso non solo per l'acqua, ma anche per i briganti che, stando alle storie relative alla sua origine, trovavano asilo nelle irraggiungibili grotte disseminate lungo il corso della Vinadia.

Vuole la tradizione che l'immagine della Madonna qui venerata fosse stata dipinta proprio su una roccia della Vinadia; ma la chiesa prende il suo nome da un grande sasso, inglobato al suo interno, che servì da base ad un altare in pietra affrescato nel '500 da Gianfrancesco da Tolmezzo.

Il 2 luglio, festa della Visitazione della Vergine, il Santuario viene visitato processionalmente dai paesi circostanti. Per l'occasione veniva offerto ai partecipanti un pane e si vendevano in baracche improvvisate le migliori ciliege della stagione.

La forra della Vinadia

Nelle immediate vicinanze sfocia nel Tagliamento il Torrente Vinadia; scendendo dall'altopiano di Lauco, ha formato per erosione una forra spettacolare dalle pareti altissime, con profondi pozzi d'acqua, salti e cascate. Nel tratto inferiore è visitabile, da escursionisti esperti, per alcune centinaia di metri.

Il fascino della forra è tale che il Marinelli scriveva, nella già citata guida del 1906: "Se la meravigliosa gola della Vinadia fosse in Isvizzera, a quest'ora sarebbe *una great attraction* per i *tourists* e una fonte di lucro per chi avesse saputo agevolarne l'accesso".

L'aghe dal Touf

Come ultima tappa dell'itinerario per acque nella conca tolmezzina e dintorni, suggeriamo una visita ad Illegio, frazione di Tolmezzo adagiata in una verde conca, sotto il Monte Amariana.

Il paese, circondato da prati, campi e frutteti, è di antica origine, come testimonia lo stesso toponimo di derivazione romana, i resti medioevali rinvenuti, la vetustà della pieve di San Floriano sorta nel XIII secolo, là dove c'erano un castello e fortificazioni di epoche precedenti. Proprio al centro del paese, in una bella polla, sgorga la sorgente detta del "Touf" dai sedimenti calcarei sottostanti.

L'acqua del Touf, oltre ad essere fresca e gradevole al palato, fluisce in quantità sufficiente ad alimentare vari mulini ed attività artigianali. È possibile vedere ancora in azione l'antico mulino cosiddetto dal "Ros". L'opificio, di origine seicentesca, è stato ristrutturato dopo il terremoto del 1976 e perfettamente ripristinato alla funzione originaria grazie alla passione e competenza del proprietario.

La tappa ad Illegio ed al suo mulino non può prescindere dalla visita alla Pieve di San Floriano, raggiungibile a piedi, in meno di un'ora. L'edificio, di origine gotica, come palesa la struttura absidale, conserva interessanti affreschi cinquecenteschi e lacerti anteriori, unitamente a preziosi altari e suppellettili. Dal poggio si apre un ampio panorama sul Canale di San Pietro

Pagina a fianco:
Invillino. Scorcio del Tagliamento con la Chiesa di Madonna del Ponte (Foto U. Da Pozzo).
Invillino. Cascata della Plera (Foto R. Simonetti, da una Cartolina degli anni '50).
Piana di Enemonzo. Il Clap Forât.
Villa Santina. Forra del torrente Vinadia (Foto U. Da Pozzo, da ***Carnia-Itinerari 3. Luoghi e incanti della natura,*** A.P.T. della Carnia, 1995).

Sopra:
Illegio. L'acqua del Touf precipita tramite l'apposita doccia per poi azionare i meccanismi degli opifici sottostanti. L'edificio a destra è il mulino "dal Ros", quello a sinistra era una pista per orzo (Foto gentilmente fornita da Arduino Scarsini).
Illegio. Il rio Touf prosegue la sua corsa tra le case di Illegio. Sullo sfondo, a destra, quello che fu il mulino di "Doro" (Foto gentilmente fornita da Arduino Scarsini).

Michele Popolani

LA FLAVIA, LA LIVIA E ...

UN TESORO DI AQUILEIA

Per capire il Friuli, bisogna partire da Aquileia. O meglio, bisogna fermarsi, almeno per qualche ora, ad Aquileia.

Più a sud, a pochi chilometri, la laguna di Grado, punta orientale del grande "bacino" che ha per centro Venezia. Alle spalle, un fazzoletto di terra tra montagne e confini, fino a ieri barriere a difesa di mondi diversi.

Quassù, all'incrocio tra le vie consolari Postumia e Julia Augusta, la colonia fondata da Roma quasi a presidio delle regioni orientali era la quarta città dell'Impero, con oltre centomila abitanti.

È a est di Aquileia che l'occidente incontra l'oriente, in una terra dove è difficile separare influenze latine, germaniche e slave. È da Aquileia che i Patriarchi, prima di soccombere ai veneziani nel 1420, difesero la cristianità nell'area compresa tra Friuli, Veneto orientale, Carinzia e Slovenia.

Ed è qui che Flavio Comar, da innamorato della storia e della cultura, decise, negli Anni Sessanta, di avviare la sua attività, fondando la Distilleria Aquileia.

La sua è una famiglia con tradizioni solide nell'arte della distillazione, tanto che i prodotti Comar negli Anni Trenta sbarcarono persino in Africa Orientale, seguendo gli italiani ad Addis Abeba. Ma è tra i tesori romani di Aquileia che i prodotti di Flavio Comar diventano adulti.

Forse, solo in questa terra crocevia di civiltà, le origini arabe delle pratiche di distillazione e l'amore degli antichi per i prodotti del Friuli – testimoniato dalle navi cariche di anfore che dal porto di Aquileia raggiungevano Roma – possono fondersi, dando origine a distillati che oggi riescono ad entusiasmare i palati più esigenti, in tutto il mondo.

«Sono tre i fattori da gestire per ottenere una buona grappa: il vigneto, la conservazione delle vinacce, l'intervento dell'uomo nelle fasi di distillazione», spiega Alessandro Comar, che ha ereditato dal padre l'amore per questi prodotti e oggi gestisce la distilleria assieme alla sorella Leda e al cognato Giorgio. «Il vigneto, perché ogni uva è un caso a sé, risultato della natura dei tralci, del terreno, del clima nelle singole annate. Per questo è importante scegliere le vinacce con attenzione, e costruire rapporti solidi con i fornitori. Solo così si può lavorare sulla continuità dei risultati. Le vinacce vanno poi conservate con cura, con una pressatura attenta che eviti possibili infiltrazioni d'aria, che potrebbero compromettere il risultato».

Da un prodotto povero come la buccia dell'uva, in quell'affascinante processo di evaporazioni e condensazioni che consente di estrarre un prodotto unico, si arriva alla grappa. «Naturalmente – continua Comar –, la mano dell'uomo in distilleria è insostituibile, e questo è il terzo fattore che consente grandi risultati. Ogni volta il processo di distillazione deve essere regolato, perché la somma dei tantissimi fattori che intervengono nel processo è difficilmente prevedibile a priori. E qui, naturalmente, l'esperienza conta moltissimo, avvicinando la distilleria a una sorta di laboratorio lontano anni luce dai processi produttivi standardizzati». Sono proprio l'esperienza e la passione, nel caso della Distilleria Aquileia, a trasparire in ogni momento.

«La distillazione delle vinacce – prosegue Comar – è un sentiero impervio. Come in montagna, prima di godere della visione impagabile che si ha dalla vetta, c'è la fatica della salita, così in distilleria i risultati vengono solo dopo

un lavoro intensissimo, in sintonia con i processi della natura che l'uomo deve interpretare».

Processi che Alessandro Comar ha imparato a decifrare con l'aiuto del padre Flavio, enotecnico diplomato alla scuola di Conegliano, vera e propria "università della vitivinicoltura", e per anni unico membro italiano della 'Compagnie des Courtiers-Jures piqueurs' di Parigi, impegnato in prestigiose commissioni d'assaggio a livello internazionale.

Il risultato di questa esperienza è la produzione odierna della Distilleria Aquileia, a cominciare dalla Flavia, grappa di Traminer aromatico invecchiata in fusti di rovere, omaggio alla moglie dell'Imperatore Augusto, che ebbe modo di apprezzare Aquileia nelle sue numerose visite alla città. I riferimenti al patrimonio storico di Aquileia, nella produzione della distilleria, sono diventati un filo conduttore della proposta aziendale.

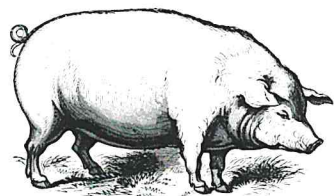
La Centenara, grappa di vinacce di uve bianche, ricava il nome dai processi di 'centuriazione' del territorio adottato dai Romani. Le Vinaceis, di Cabernet, di Verduzzo e di Sauvignon, si rifanno al proclama «vinaceis excellentium agri aquileiensis expressus», così caro a Flavio Comar da essere riprodotto nelle etichette delle sue bottiglie.

La passione per la ricerca non si è fermata ai nomi. La Livia, distillato ottenuto dallo splendido Picolit, è imbottigliata negli "ariballi" di romana memoria. Allora erano le essenze pregiate e i profumi a trovare posto in questa bottiglia dalle forme rotondeggianti. Oggi il contenuto è uno dei gioielli della distilleria Aquileia. Un'altra dimostrazione di un legame con la cultura del territorio coltivato con i fatti ogni giorno

GIOCATE CON LE PAROLE

Partecipate al grande concorso per gli esperti anagrammisti
amanti del buon vino e della buona tavola.
Armatevi di penna e buon lavoro! Un consiglio?
Gustate le grandi specialità del Friuli-Venezia Giulia, aiuterà la vostra creatività.
La dolcezza del prosciutto di San Daniele, il sapore del formaggio Montasio, l'unicità di questi vini vi farà scrivere frasi memorabili.

NON VINCETE SOLO A PAROLE

Per comporre un anagramma originale al 100% dovete utilizzare tutte le parole del nome **Friuli-Venezia Giulia** più un nome da scegliere tra i seguenti: **San Daniele, Montasio,** oppure il nome di una delle 8 zone D.O.C. della regione e cioè:
Aquileia, Collio, Colli Orientali, Grave, Isonzo, Annia, Carso, Latisana.

VINCETE PREMI CHE FANNO GOLA

In palio 20 milioni in gettoni d'oro e 10 gerle con i prodotti 100% Friuli-Venezia Giulia.
Una giuria di 5 esperti nominerà il vincitore
(al quale verrà assegnato il primo premio di 20.000.000 in gettoni d'oro),
e 10 secondi classificati ex equo
(a ciascuno dei quali andrà un bel paniere di prodotti friulani: vini d.o.c., Prosciutto di San Daniele, Formaggio Montasio).
Vi sentite ispirati? Bene, ora girate pagina e scrivete...

Ritaglia e spedisci subito

FRIULIGRAMMIAMOCI CON SAPORE

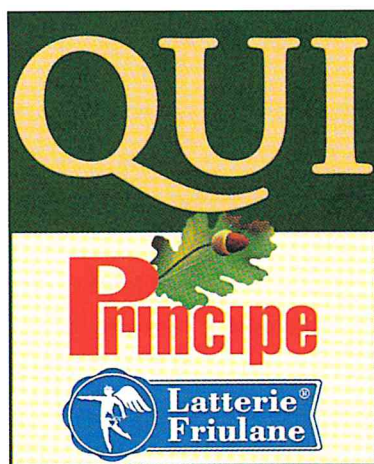
In quanti modi si può declinare in nome Friuli-Venezia Giulia?
E in quanti modi si può gloriosamente associare a quello di una delle sue dieci straordinarie denominazioni d'origine controllata?
Quali frasi possono nascere dalla combinazione delle lettere di queste parole tutte garanzia di qualità?
È una bella sfida quella lanciata dalla rivista EX VINIS che, in collaborazione con il 100% Friuli-Venezia Giulia e la rivista UN VIGNETO CHIAMATO FRIULI ha indetto il concorso FRIULIGRAMMA illustrato nelle tre pagine precedenti ove vengono riprodotte le caratteristiche e le condizioni del bando.
Per gli appassionati di anagrammi sarà l'occasione per entrare in sintonia profonda con una geografia enogastronomica che offre stimoli e sorprese al palato e alla mente.
C'è tempo fino al 31 marzo.
Sarà piacevole arrovellarsi un po' pensando ai premi in palio: 20 milioni in gettoni d'oro per l'autore dell'anagramma che una giuria di cinque esperti giudicherà come il migliore, e dieci gerle, per altrettanti ex equo, colme dei prodotti che si fregiano del marchio 100% Friuli-Venezia Giulia, e cioè – val la pena ripetere – i vini delle otto zone DOC (Carso, Isonzo, Aquileia, Annia, Latisana, Grave, Colli Orientali e Collio), il profumato Prosciutto di San Daniele e l'inconfondibile Formaggio Montasio.
Lasciarsi prendere per la gola questa volta non sarà segno di debolezza e le parole varranno quanto i fatti.

PROGETTO PILOTA PRINCIPE - LATTERIE FRIULANE

LA QUALITÀ È QUI

Qualche decennio fa, la vita era più semplice. Anche nel settore agroalimentare, i ruoli erano chiari: c'era il produttore, qualche volta il grossista, e il negoziante. Poi, l'economia si è messa a correre sempre più velocemente. Sono arrivate le forme evolute di distribuzione organizzata, le grandi superfici, gli iper e, infine, gli hard-discount. Anche distinguere i prodotti, una volta, era più semplice: c'erano i confezionati, e gli sfusi. Oggi, oltre ai prodotti di marca, competono i prodotti con il marchio della catena distributiva e i prodotti senza marca. Senza contare le alleanze tra diversi produttori, e si potrebbe continuare. Insomma, i confini sono diventati infinitamente più incerti di un tempo. I produttori cercano di integrarsi a valle, occupandosi di distribuzione, e i distributori cercano di integrarsi a monte, producendo – o facendo produrre – con marchio proprio. L'obiettivo è sempre uno solo: arrivare all'appuntamento con il consumatore con più fiato possibile, in termini di qualità, di prezzo e di servizio.

In Friuli Principe e Latterie Friulane hanno intrapreso una strada nuova. I due prestigiosi marchi dell'agroalimentare friulano – impegnati rispettivamente nel settore degli insaccati e dei prodotti lattiero-caseari di qualità – hanno infatti unito le forze, realizzando una media superficie distributiva specializzata, in cui proporre l'intera produzione delle due aziende. Un negozio organizzato con i più innovativi criteri della moderna distribuzione, ma specializzato in due specifici settori. L'obiettivo è

QUI
Principe
Latterie®
Friulane

quello di presentare l'intera gamma delle produzioni Principe e Latterie Friulane agli appassionati dei prodotti agroalimentari di qualità, e ai tanti turisti stranieri che transitano lungo la statale Pontebbana, all'altezza di Tavagnacco, diretti verso le spiagge o i luoghi d'arte e cultura del nostro Paese.

Insomma, nella zona del Friuli - Venezia Giulia a più alta vocazione distributiva, QUI, così si chiama il nuovo punto vendita, si propone come un vero e proprio show-room in cui il consumatore può fare conoscenza con tutti i prodotti Principe e Latterie Friulane, assaggiandoli e valutando direttamente la qualità. A partire, naturalmente, dal prosciutto di San Daniele e dal formaggio Montasio, i prodotti forse più prestigiosi delle due aziende.

QUI è al centro di una della zone a più alta concentrazione di imprese della grande distribuzione organizzata del nord-est. Ma l'obiettivo di Principe e di Latterie Friulane non è quello di contrapporsi ad una tipologia distributiva che sta interessando sempre più il consumatore, ma quello di offrire maggiori possibilità di conoscenza con il prodotto. Non solo presentando l'intera gamma, ma anche mettendo a disposizione dei clienti personale specializzato, in grado di informare e di garantire livelli di assistenza decisamente superiori.

Un punto vendita, quindi, che realizza una funzione complementare rispetto alla grande distribuzione organizzata, impegnata principalmente dal punto di vista della convenienza, con la conseguente necessità di gestire in maniera molto efficace la gamma dei prodotti presenti nel punto vendita.

Un'iniziativa, quella di Principe e Latterie Friulane, che può essere considerata un progetto pilota, nato dalla volontà di due realtà che assieme fatturano 250 miliardi l'anno occupando 700 dipendenti, ma che può diventare un caso di riferimento per le imprese alla ricerca di innovative modalità di contatto con il cliente.

M.P.

INAUGURAZIONE

QUI è stato inaugurato alla fine di ottobre. Il punto vendita, che si trova a Tavagnacco lungo la statale 13 Pontebbana, via tradizionalmente deputata alle moderne forme commerciali, ospita la gamma completa delle produzioni Principe e Latterie Friulane.

All'inaugurazione erano presenti il "patron" di Principe Mario Dukcevich, il presidente delle Latterie Friulane Luciano Locatelli, con il direttore Panciera e il direttore commerciale Romanzin, e il direttore del Consorzio del prosciutto di San Daniele Francesco Ciani.

Ciani, intervenendo nel corso della manifestazione, ha illustrato gli obiettivi che il consorzio di San Daniele sta perseguendo in questi mesi, in particolare sul mercato degli Stati Uniti, e sul nuovo ma potenzialmente interessante mercato giapponese

DA PORDENONE
ALLE "BIANCHE TORRI"
DI MIRAMARE

I CASTELLI DELLE RISORGIVE

L'itinerario castellano oggi proposto congiunge idealmente le sue provincie più distanti della nostra Regione: Pordenone e Trieste. Il percorso si svolge nella pianura a sud di Pordenone, in una zona ricca d'acque, si inoltra poi nell'ubertosa bassa pianura friulana, nella cosiddetta "zona delle risorgive", per giungere infine alla costiera triestina.

Pordenone

Già nel 1202 doveva esistere una difesa in quanto i pordenonesi furono in grado di resistere al patriarca Pellegrino e nel 1273 è documentata l'esistenza del castello, ma ad una più antica origine fa riferimento il toponimo *Portus Naonis*. Eretta a contea, Pordenone fu concessa al futuro imperatore Alberto che, nel 1314, la vendette a Lodovico di Porcia; da questo momento Pordenone passa da una famiglia all'altra fino al 1387, allorché finisce in mano di Francesco da Carrara, legato alla casa d'Austria da vincoli di parentela. Per tutto il Quattrocento, la situazione non fu tranquilla e di questa continua tensione ne trasse beneficio la Repubblica veneta che nel 1508 prese possesso della città, infeudandone il condottiero Bartolomeo d'Alviano. Alla morte senza discendenti del figlio Livio, Venezia la reincamerò nominando alla sua reggenza un provveditore-capitano, mantenendola però sempre autonoma dal resto della Patria. Nella città, ricca di scorci affascinanti e di fabbricati pregevoli, sono presenti ancora il castello, trasformato in carcere, e alcuni resti delle antiche difese.

Il castello di Pordenone.

Torre

Eretto alla fine del XIII secolo dall'antica Casa dei signori di Prata, su di un probabile sito di origine romana, fu a lungo oggetto di contesa tra il conte di Gorizia, i duchi d'Austria ed i patriarchi d'Aquileia. Nel corso del XIV secolo, i signori di Prata - Porcia lo tennero con alterne vicende: nell'anno 1344, infatti, il castello era soggetto al patriarca Bertrando di Saint Geniès e poi ai signori di Ragogna ai quali fu definitivamente assegnato dal patriarca

Torre.

Porcia.

Giovanni V di Moravia nell'anno 1391.

I Torre Ragogna, titolari di voce nel Parlamento friulano, furono protagonisti di numerose vicende belliche. Ad esempio, il 12 aprile 1402, Giovanni di Ragogna periva con la moglie e i sei figli in difesa del maniero, assalito ed incendiato dagli imperiali che lo distrussero quasi interamente. Rimase salva solo la torre, in seguito restituita al casato dei conti di Ragogna, tanto che nel 1567 così Girolamo di Porcia descriveva l'antico fortilizio: "Torre Castello, il quale ha una sola torre, dov'è la casa de' Signori e poi la villa; il qual luogo era già de' reverendi Patriarchi d'Aquileia".

Porcia

Così il conte Girolamo di Porcia descrive l'avito maniero nella sua "Descrizione della Patria del Friuli" del 1567: "Porzia Castello e Contado di là del Tagliamento verso Ponente, distante da Udine miglia 26... Questo è Castello grosso, benissimo accasato, e con acque, assai Case civili; sono Dottori e Nodari assai e ben abitato; ha belli Palazzi delli Conti; due bellissime torri, una delle quali si dice essere antica più di 1600 [anni] un'altra nuova, fatta su la foggia di quel [campanile] di S. Marco in Venezia, sopra il quale si può ascendere a Cavallo".

Le prime notizie del fortilizio risalgono al 15 settembre 1188 quando Guecello I signore di Prata ed avvocato della chiesa di Ceneda era stato investito "cum comitatu" dal Patriarca di Aquileia del feudo e del castello di Porcia. Sviluppatosi in grandezza e magnificenza pariteticamente al crescere del potere del casato, ascritto alla categoria dei liberi e in seguito investito del titolo comitale prima e del rango principesco poi, il castello fu nel corso dei secoli oggetto di innumerevoli fatti d'arme e protagonista insieme ai suoi signori della storia del Friuli.

Zoppola

Il castello fu edificato probabilmente agli inizi del secolo XI, a difesa della strada che dal guado sul Tagliamento portava in direzione di *Portus Naonis* (Pordenone), minacciata dalle disastrose scorrerie degli Ungari.

Il feudo apparteneva in origine ai duchi d'Austria, e fu assegnato ad una famiglia che ne assunse il predicato, passando, in seguito, ai signori di Valvasone e a quelli di Mels-Prodolone. Nel 1405, castello e

Zoppola; sotto: Valvasone; a destra: affresco del Palazzo Altan, a San Vito al Tagliamento.

giurisdizione vennero infeudati alla famiglia del patriarca di Aquileia Antonio Panciera, alla quale ancora appartiene. Anticamente il castello era munito di un sistema difensivo costituito da una triplice cinta di mura con fossati, in parte ancora conservati, porte e torri. Di queste ultime sopravvive, anche se mozzata, la torre maestra, posta quasi al centro dell'attuale complesso castellano. Il cortile interno è impreziosito da affreschi di Pomponio Amalteo e, ricavato nello spessore di una parete esterna, esiste ancora un minuscolo studiolo rinascimentale con un'antica stufa in maiolica e un soffitto ligneo dorato e dipinto di grande bellezza.

Valvasone

Già in epoca romana o almeno tardoantica, il sito ospitò un punto fortificato, come lo testimonia la base del mastio, giustificato dalla posizione di controllo su uno dei passaggi più importanti sul fiume Tagliamento. Conteso da numerose casate feudali, alla fine del Duecento il castello divenne stabilmente possesso di un ramo dei signori di Cucagna, camerati ereditari del patriarcato di Aquileia e una delle principali famiglie della Patria.

Pur conservando gran parte delle opere difensive medievali, il complesso fu notevolmente trasformato nel Cinquecento e proprio a quest'epoca risale l'aspetto esteriore della magnifica serie di fabbricati raccolti attorno al cortile castellano, dalle eleganti linee rinascimentali.

Di grande interesse anche il borgo comprendente case e palazzi di pregio, sottoportici medievali e il duomo eretto tra il 1445 e il 1461, con all'interno l'organo cinquecentesco di Vincenzo Colombo avente le portelle dipinte dal Pordenone e dall'Amalteo, l'altare di Santa Caterina con la pala del Quaglio e il paliotto marmoreo del Cabianca, e la Madonna del secolo XIV.

San Vito al Tagliamento

È del 12 agosto 1298 un documento che attesta l'esistenza della torre e del castello di San Vito, descritti allo stato di ruderi, probabilmente distrutti per ordine del patriarca Bertoldo come atto di rappresaglia. Anche qui come in altri luoghi forti di pertinenza patriarcale troviamo il cosiddetto "feudo di abitanza". Alla fine del secolo XIII il patriarca Raimondo della Torre restaurò il "palagio" cadente e la rocca che minacciava rovina e vi aggiunse mura merlate e robuste torri. Nel 1366 vennero effettuati altri abbellimenti.

Nel 1533-34 il patriarca Marino Grimani costruì le mura attorno al borgo di Tagliano, una fossa attorno a quello di San Lorenzo, innalzò la torre detta poi degli Altan, restaurò il palazzo patriarcale e lo ornò di giardini. Ma già nel 1649 cominciarono manomissioni alla cinta muraria, per arrivare al 1909, quando, secondo quanto riporta il De Rocco,

Cordovado: visione esterna della porta meridionale, sullo sfondo la porta settentrionale; sopra a destra: il palazzo Freschi Piccolomini. Sotto: Sesto al Reghena

il Comune per ampliare i passaggi carrabili snaturò definitivamente l'intero sistema. All'interno della cittadina vi sono ancora palazzi e monumenti di grande pregio artistico.

Cordovado

Già citato nel secolo XII, il complesso fortificato fu possedimento del vescovo di Concordia, al quale spettò il titolo di marchese di Cordovado. Il governo era affidato ad un gastaldo con il concorso di quattro membri e retto da leggi risalenti a prima del 1270, riformate ed ampliate dai vescovi Fulcherio di Zuccola e Guido de' Guisis. La funzione di gastaldo con il tempo divenne in pratica ereditaria nella famiglia de' Ridolfi, che spesso fu denominata anche semplicemente *da Cordovado*. Il borgo fortificato, di ampie proporzioni, era racchiuso entro un circuito murato di forma pressoché quadrilatera, del quale sussistono ancora alcuni tratti e le due porte meridionali e settentrionali, protetto da un ampio fossato. All'interno sorgeva il castello, demolito nel secolo scorso, con l'alta torre maestra e il mastio, e altri fabbricati, alcuni di pregio e tuttora esistenti come il palazzo Ridolfi Bozza Marrubini, elegante palazzo medievale ristrutturato nel Cinquecento, il palazzo Agricola Piccolomini e la grande villa secentesca d'Attimis Freschi Piccolomini, con il vasto parco e la chiesetta di San Girolamo.

Sesto al Reghena

L'abbazia di Santa Maria in Sylvis, sorta probabilmente su di una *statio* romana, è forse il più noto ed importante esempio di monastero fortificato del Friuli. Fondata tra il 730 ed il 735, è citata per la prima volta in un documento del 3 maggio 762: "unum [monasterium] in locum desertum qui vocatur Sexto" in relazione ad un atto di donazione dei longobardi Erfo, Anto e Marco. In seguito, il potere dell'abbazia si accrebbe notevolmente avendo questa ricevuto donazioni e privilegi: nel 774 Adelchi elargiva una ricca donazione, nel 775 Carlo Magno confermava le investiture precedenti, nell'830 l'Imperatore Lotario I, con specifico diploma, dava inizio al potere giurisdizionale degli abati, ribadito da Lodovico II nell'865 e da Berengario I, nell'888. Nell'anno 889 l'abbazia, devastata dagli Ungari, veniva distrutta. Risorse fortificata e munita di un profondo fossato e tra il IX e il XII secolo assunse più o meno l'aspetto odierno svolgendo un ruolo rilevante sia civile che religioso fino al 1420 quando, assoggettata al dominio della Serenissima, iniziò la sua decadenza.

La riviera triestina

Nella parte iniziale l'itinerario si svolge a mezza costa della scarpata carsica che si affaccia frastagliata sull'Adriatico, in un paesaggio di notevole bellezza e suggestione; nella parte finale, il percorso si interna nell'altopiano del Carso triestino attraversando zone di grande interesse naturalistico e ambientale.

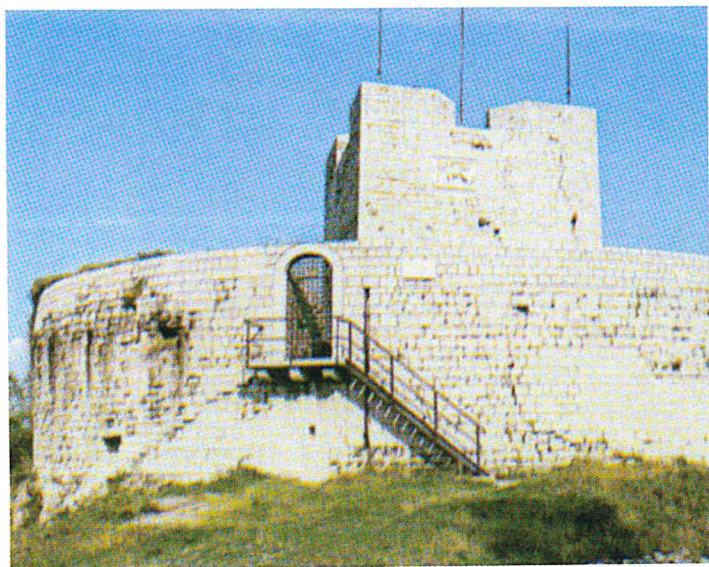
Monfalcone

Il maniero, caposaldo difensivo del patriarcato d'Aquileia verso la contea di Duino, fu sia oggetto di contesa tra il patriarca ed il conte di Gorizia, che feudo del libero comune. Arresasi il 14 luglio 1420 alle truppe del doge Tommaso Mocenigo, la rocca divenne successivamente un importante caposaldo strategico per la difesa dello stato di terra veneto contro il conte di Gorizia e la Casa d'Austria e baluardo contro i Turchi, tanto da meritarsi l'appellativo di "occhio della Patria del Friuli"; dal 1797 soggetto all'Impero, venne occupato dalle truppe italiane il 9 giugno 1915.

Duino

Il castello nuovo di Duino, maniero di rilkiana memoria, nel quale il poeta tedesco scrisse le sue *Elegie Duinesi*, è documentato dal 1363, anno nel quale vengono per la prima volta citati i due fortilizi: il vecchio o inferiore, ed il nuovo o superiore. Il castello inferiore, sorto fin dall'XI secolo, già feudo del patriarcato di Aquileia, dei duchi d'Austria dal XIV secolo, quindi passato ai conti di Duino e da questi venduto ai baroni di Waldsee, dopo essere stato oggetto di molti eventi bellici, venne quasi completamente distrutto dai Turchi nel XV secolo. Nel 1483, morto Ramberto III di Waldsee, il feudo ed il fortilizio superiore ritornarono alla Casa d'Austria. Caduto in mano veneziana, nel 1508 fu riconquistato dall'imperatore Massimiliano che lo donò a Giovanni Hofer. In seguito al matrimonio di Lodovica Hofer con Raimondo VI della Torre, il maniero è passato ai principi della Torre e Tasso.

Miramare

Miramare dalle "bianche torri" di carducciana memoria, più che un castello in senso stretto è un esempio di residenza principesca del XIX secolo, frutto di quello stile eclettico che tanta parte ebbe nella storia dell'architettura del secolo scorso. Costruito nel 1856 su progetto di Carlo Junker dall'architetto Antonio Hauser, per volere dell'arciduca Massimiliano d'Austria, poi imperatore del Brasile, e della moglie Carlotta, all'epoca in cui l'Asburgo era comandante supremo della Marina Imperiale austro-ungarica, fu ultimato nel 1860. Il maniero si presenta, per volere del suo committente, fortemente influenzato dal gusto romantico dell'epoca, come citazione rivisitata di una rocca medievale. L'arciduca seguì personalmente sia la progettazio-

A sinistra: Monfalcone il maniero; a destra: Duino il castello

VISITE ESCLUSIVE AI CASTELLI PRIVATI

Il Consorzio per la Salvaguardia dei Castelli Storici del Friuli-Venezia Giulia organizza visite guidate alla maggior parte dei castelli privati ed a diverse ville e dimore storiche della regione.
L'iniziativa è rivolta a gruppi di almeno 20 persone che saranno ricevuti e accompagnati direttamente dagli stessi proprietari.
Per ulteriori informazioni è possibile prendere contatto con la responsabile del Consorzio, Lella Strassoldo, al 0431-93217.

Sopra e a sinistra, due vedute del castello di Miramare; sotto, il castello di S. Giusto a Trieste; nella pagina a fianco, il castello di Muggia e la chiesa di Monrupino.

ne della dimora che l'allestimento del vasto parco (oltre 22 ettari), un giardino all'italiana ricco di piante rare, sculture, stagni e laghetti. Di particolare pregio sono le "sale di Massimiliano" tra cui spicca la saletta "Novara" che riproduce il quadrato della fregata ove l'arciduca aveva iniziato la carriera di ufficiale di marina.

Trieste, Castello di San Giusto

Fin dalla Preistoria, il colle ospitò un castelliere che in epoca romana divenne sede di un importante centro urbano le cui vestigia sono ancora in parte conservate. La rocca, sorta in epoca medievale ad opera dei veneziani, fu abbattuta nel 1381 per volere del patriarca di Aquileia e soltanto nel 1470 fu riedificata da Federico III d'Asburgo. La repubblica veneta, che dal 1508 al 1509 ristabilì il suo dominio su Trieste, lo potenziò nelle difese e, al ritorno della Casa d'Austria, i lavori proseguirono fino alla costruzione, nel 1630, dei grossi bastioni e delle mura di collegamento. Il castello per secoli fu sede dei un capitano imperiale che governava la città ed ebbe notevole importanza strategica fino all'ultima guerra. Il colle ospita anche la cattedrale, risalente al secolo XIV e dedicata a San Giusto, costruita sulle rovine di due precedenti chiese, una basilica del secolo V (nata a sua volta sui resti del tempio capitolino) ed un'altra del secolo XI dedicata all'Assunzione della Vergine, avente un sacrario in onore di San Giusto. La possente torre campanaria risale al 1337.

Muggia

Dall'antico insediamento fortificato di Muggia Vecchia, di origine romana restano oggi solo alcune tracce della cinta muraria del castello, con la porta di Levante e parte di quella di San Ulderico, e la basilica romanica di Santa Maria Assunta. Il borgo medievale si sviluppò, durante il periodo in cui fu soggetto al dominio Patriarcale, principalmente intorno al porto. Oggetto di numerose vicende belliche, come in occasione dell'attacco apportato dalla flotta genovese nell'anno 1354, passò nel 1420 sotto il dominio della Serenissima seguendo da allora, unitamente a tutta la costa istriana, le sorti della Repubblica di Venezia. Espressione della cultura veneziana sono il palazzo del Municipio del XV secolo, il Duomo risalente al 1263 e la quattrocentesca chiesetta di San Francesco.

Monrupino

Il borgo, costruito su di un probabile castelliere preistorico, è oggi costituito da un piccolo gruppo di costruzioni carsiche raccolte su di un lato del piazzale, le cui prime notizie documentate giunte fino a noi risalgono al XII secolo. Già parte integrante delle difese patriarcali prima ed imperiali poi, Monrupino perdette le sue specificità strategiche in favore di quelle legate al culto mariano. Fu allora eretto, sulle rovine di una chiesetta del X secolo, il santuario odierno che, oltre alla chiesa, comprende oggi anche l'antico municipio medievale ed un piccolo gruppo di case in pietra grezza

Gianni Pistrini

A TAVOLA CON GLI ANTICHI ROMANI

QUANDO IL GOURMET DIVENTA ARCHEOLOGO

Quando si parla di Aquileia, automaticamente la associamo ai reperti archeologici dell'epoca romana. Difatti la fondazione della colonia latina risale al 181 a.C. Scoperte recenti, condotte negli ultimi quattro anni, portano ancora indietro l'orologio del tempo, addirittura al IV secolo a.C.
Da questi ultimi scavi è emerso un abitato protostorico di particolare interesse. I ricercatori suppongono si tratti di un sito emporiale adibito alla raccolta delle derrate, probabilmente appartenente agli Etruschi, intenzionati a ricercare nuovi sbocchi mercantili in queste terre. Perché parliamo dell'"agro di Aquileia" su questa rivista? Perché le inesauribili risorse della cittadina spesso travalicano il pur importantissimo aspetto puramente archeologico, coinvolgendo ogni attività della zona, enologica compresa. Potremmo infatti riempire pagine e pagine di iniziative che hanno per denominatore il filone storico-culturale-archeologico; però neppure gli altri settori ne sarebbero da meno.

Torniamo per un attimo a parlare dell'aspetto prettamente archeologico. Per essere valorizzato al meglio, nel 1981 venne fondato il "Gruppo archeologico aquileiese", costituito da studiosi con all'attivo un ampio bagaglio di ricerche, allestimenti e mostre. Fra queste ultime, degne di nota, sono: Instrumenta inscripta latina, Attila e gli Unni, poi l'importantissimo Attila Flagellum Dei, mentre l'ultimo impegno del 1997, "Popone, l'età d'oro del patriarcato di Aquileia" ha fatto conoscere uno spaccato della vita della nostra regione nei primi decenni dell'anno Mille (Popone fu nominato patriarca dall'imperatore del Sacro Romano Impero, Enrico II, nel 1019 d.C.). Fra le molteplici sezioni, una era dedicata alla vita quotidiana e agli strumenti di lavoro.

A seguito delle innovazioni tecnologiche del primo millennio, che modificarono il lavoro umano con l'uso di attrezzi "evoluti", è sorprendente constatare come quelli dell'epoca siano simili a quelli utilizzati fino a non molti anni addietro nelle nostre campagne. Effettivamente, non si riscontrano sostanziali diversità sia nella foggia che nell'uso.

Una sezione è stata poi dedicata all'alimentazione: legumi, cereali, frutta secca, cacciagione e... vino. Proprio l'alimento-vino, da sempre, ha rivestito un ruolo primario. Allora veniva prescritto un uso quotidiano e, secondo la regola dei Benedettini, se ne poteva bere fino a un litro e mezzo al dì.

Dall'impronta culturale a quella promozionale, il passo è stato breve. Ecco allora che, all'uscita, i moltissimi visitatori sono stati salutati da un brindisi di commiato, con una degustazione offerta dal Consorzio vini DOC Friuli Aquileia, alla quale hanno aderito sei aziende. "Fattore sinergico – lo ha definito Franco Clementin, presidente del Consorzio –, c'è chi si inventa titoli nobiliari, strutture archeologiche inesistenti e cultura storica per... emergere. Noi, tutto questo, lo abbiamo a portata di mano, sta a noi saperlo valorizzare al meglio".

Continuando il filone storico-alimentare, il Consorzio vini, l'Azienda di promozione turistica di Grado e Aquileia e il Gruppo archeologico aquileiese hanno riproposto la manifestazione "A tavola con gli antichi romani". Si è trattato di un ciclo di incontri eno-gastronomici con ristoratori e produttori di vino della zona. I menù attingevano a ricette risalenti al I secolo d.C., tratte da Marco Gavio Apicio (400 ricette nel suo "De re coquinaria"). Per far menzione di un menù proposto nel corso della serata, il cuoco aveva elaborato una potio-frustilo-aurata (aperitivo con stuzzichini), poi gustatio (antipasto), caput coenae (primo piatto), coenae altera (secondo) e secunda mensa (dessert). Il tutto accompagnato da prezioso vino Pucinum.

La vendemmia, da "De Rerum Naturis". VIII - IX secolo.

Di sera in sera sono state affiancate delle brevi relazioni e curiosità della vita quotidiana di quel lontano periodo. Particolarmente curiosi sono risultati gli interventi sulle tecniche di macinatura e panificazione dell'epoca. E poi "Panem et circenses", "In vino veritas" e, per finire, "Le campagne elettorali nell'antica Roma". In quest'ultimo la relatrice ha fatto una carrellata di notizie e cronache del periodo. In particolare, ha raccontato che, nel 63 a.C., fu redatto un manuale di comportamento del perfetto candidato. Quanto ne avremmo bisogno pure ai nostri giorni! Per finire, con il soddisfare una curiosità, diciamo a chi voglia sapere quanto può costare cenare alla maniera dei nostri lontani avi, come dei veri patrizi romani, che è sufficiente il contenuto di una comune tasca... friul-giuliana!

Diario

I ottobre 1997
Annone Veneto
VINEARGENTI '97

È stata curata dalla Boscolo Design Partners di Udine l'immagine di Vineargenti '97, iniziativa delle cantine Paladin & Paladin di Annone Veneto che si propone di coniugare la cultura enologica con la creatività di un grande artista. Il maestro Carmelo Zotti ha firmato la serie '97 delle etichette realizzate esclusivamente per alcune delle migliori produzioni delle cantine Paladin & Paladin.
Vineargenti '97 è stata illustrata alla stampa ad Annone Veneto. Dopo la presentazione dei prodotti, e le degustazioni, il critico Dino Marangon ha presentato l'opera di Carmelo Zotti.

Carmelo Zotti, il sindaco di Annone Veneto Elio Verona e Carlo Paladin presentano Vineargenti 1997 agli ospiti.

3 - 5 ottobre
Udine
ECCO I NUMERI DI FRIULI DOC

È stata l'edizione dei record. Oltre trecentomila presenze nei tre giorni della manifestazione. È questa, forse, la sintesi più significativa di una manifestazione che si propone ormai come uno dei principali eventi di promozione turistico-culturale del territorio nell'intero nord-est.
Il meglio dell'agroalimentare, dell'artigianato, dell'arte e della cultura. All'insegna di questi slogan sono stati invasi stand, mostre, piazze, osterie e ristoranti, in una tre giorni entusiasmante che ha completamente cambiato il normale volto del centro storico di Udine.
Alcune cifre danno l'idea del successo: mille pranzi serviti nel ristorante allestito sul colle del castello, 5.000 bottiglie di vino, 25 quintali di pesce. Decine e decine le mostre, gli eventi, le iniziative, tutte all'insegna del duecentesimo anniversario del trattato di Campoformido, che sancì il passaggio dei territori friulani all'Austria.

Le cucine
della
Memoria

"Un Friuli senza Tocai?"
Castello di Udine - Salone del Parlamento

Diario

25 - 26 ottobre 1997
Codroipo
SAPORE DI MONTASIO

Ancora una volta, Codroipo non ha deluso le attese. Sapore di Montasio, infatti, ha registrato anche quest'anno un successo strepitoso, a conferma del sempre maggior interesse che il pubblico italiano, ma anche delle regioni straniere contermini, dedica a questo splendido formaggio.
Decine di migliaia le persone presenti nella città del Medio Friuli, eletta per... acclamazione a capitale del Montasio. In prima fila, naturalmente, le decine di stand in cui i buongustai hanno avuto modo di apprezzare uno dei prodotti più prestigiosi del Friuli - Venezia Giulia, e il ristorante. Scontata la presenza costante del Montasio in tutti i ricchi piatti del menù.

4 novembre 1997
Udine
UDINESE - AJAX al 100% Friuli

In occasione della partita di ritorno del secondo turno di coppa Uefa tra Udinese e Ajax, l'Ersa ha proposto ai numerosissimi giornalisti presenti a Udine per seguire l'importante appuntamento sportivo il meglio dell'agroalimentare friulano. In una conferenza stampa, oltre ai prodotti, è stata presentata la nuova edizione della campagna 100% Friuli-Venezia Giulia, che veicola i valori dei prodotti locali in Italia e all'estero.
Alla conferenza stampa hanno partecipato la signora Giuliana Pozzo in rappresentanza dell'Udinese Calcio, l'assessore regionale all'agricoltura Isidoro Gottardo, l'assessore al turismo del Comune di Udine Italo Tavoschi ed il presidente dell'Ersa Franco Frilli. Anche se il successo per 2 a 1 della squadra bianconera non è bastato per pareggiare la sconfitta di misura subita ad Amsterdam, per un giorno Udine ha potuto godere dell'attenzione dei mezzi di comunicazione internazionali. Un palcoscenico d'eccezione anche per l'agroalimentare locale.

28 - 30 novembre 1997
Pordenone
LIETI NOVELLI FRIULANI E...

Tre giorni per celebrare i Novelli, ma anche le altre qualificate produzioni vinicole del Friuli. Era questo l'obiettivo dell'edizione '97 dei "Lieti Novelli Friulani", tradizionale manifestazione pordenonese dedicata al primo vino della stagione, svoltasi dal 28 al 30 novembre.
Oltre che vetrina per il giovane prodotto in grado di avvicinare al mondo dell'enologia nuove fascie di consumatori, i "Lieti Novelli" sono stati anche un'occasione per conoscere da vicino vini che, con prestigiosi riconoscimenti nelle guide del settore, contribuiscono a consolidare l'immagine della vitivinicoltura friulana in Italia e all'estero.

Accanto ai novelli delle venti aziende friulane attive in questa piccola nicchia produttiva, sono stati presentati in un fitto programma di iniziative i vini friulani – e della zona a denominazione d'origine Friuli-Grave in particolare – che hanno ottenuto i migliori riconoscimenti nella Guida dei Vini 98 Gambero Rosso - Slow Food.
La manifestazione è stata organizzata dall'ERSA, dalla Camera di Commercio di Pordenone e dal consorzio vini doc Friuli-Grave con la collaborazione di Slow Food, dell'Ascom di Pordenone e del Comitato friulano difesa osterie ed il patrocinio del Comune di Pordenone.

ERSA
Servizio della Vitivinicoltura
«Casa del Vino»
Via Poscolle, 6 - 33100 UDINE
Telefoni: 0432/297068/509394/506097
Fax: 0432/510180

Consorzio DOC
Aquileia del Friuli
Via Carso, 1 - Scodovacca
33052 Cervignano
Tel. 0431/34010

Consorzio DOC
Carso
CCIAA - Piazza della Borsa
34123 Trieste
Tel. 040/200761

Consorzio DOC
Collio
Via Sauro, 9
34071 Cormons
Tel. 0481/630303

Consorzio DOC
Colli Orientali del Friuli
Via Candotti, 1
33043 Cividale del Friuli
Tel. 0432/730129

Consorzio DOC
Friuli - Grave
Via Oberdan, 26
33170 Pordenone
Tel. 0434/523654

Consorzio DOC
Friuli - Latisana
Via Poscolle, 6
33100 Udine
Tel. 0432/506097

Consorzio DOC
Isonzo
Via Sauro, 9
34071 Cormons
Tel. 0481/61833

Consorzio DOC
Friuli-Annia
Via Poscolle, 6
33100 Udine
Tel. 0432/506097

Consorzio del
Prosciutto di San Daniele
Via Andreuzzi, 8
San Daniele del Friuli
Tel. 0432/957515
Fax 0432/940187

Consorzio per la tutela
del Formaggio Montasio
Strada Statale
Napoleonica
33030 Rivolto di Codroipo
Tel. 0432/905317

Consorzio per la tutela
della Grappa Friulana
Via Poscolle, 6
33100 Udine
Tel. 0432/509394

Consorzio per la tutela
del Marchio Gubana
c/o Unione Artigiani del
Friuli
Viale Libertà, 50
Cividale del Friuli